Occou. 770 (1

<36607354410014

<36607354410014

Bayer. Staatsbibliothek

Der Liqueurfabrikant.

Aus dem Franzöſiſchen

der

Herren Demachy und Dübuiſſon,

mit einigen

Anmerkungen des Herrn D. Struve;

überſetzt und mit Zuſätzen bereichert

von

D. Samuel Hahnemann.

Erſter Band.

Mit Kupfern.

Leipzig,
bei Siegfried Lebrecht Cruſius, 1785.

Decm. 770/1

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bayerische
Staatsbibliothek
München

2160 B

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Nachricht des Herausgebers.

Man erlaube mir, hier nichts von dem Werthe des Gegenstandes zu erwähnen, den ich hier kommentirt herausgebe. Wer Deutschlands ungeheuren Verbrauch ausländischer Liqueure kennt, und patriotisch genug denkt, diesen wichtigen Passivhandel aus unsern Staaten verdrängt zu sehen, dem wird mein Buch willkommen seyn. Wer weis, wie sehr der deutsche Aquavitsudler mit den elenden Produkten seiner Unwissenheit das Leben, die Gesundheit, und den Beutel seiner Kunden täuscht, wird es gerne sehen, taugliche Bereitungsarten der für uns so nothwendig gewordenen Art geistiger Getränke in den Händen rechtschaffner Liqueurbereiter unsers Vaterlandes zu sehen, denen

es oft nur an Kenntnissen fehlte, uns diese Leckertränke in voller Güte zu überliefern. Nur Chemie, die Versüßerin meines Lebens, konnte diese so nothwendige Kunst in ihre ächte Würde setzen, und ihr die unumstößlichen Pfeiler darreichen, auf denen sie nie wanken kann.

Demachy, dessen chemische Fabrike ich unlängst bekannt machte, ist der Verfasser dieses ersten Bandes, der Titel seines Buchs ist: art du destillateur - liquoriste, contenant le bruleur d'eau de vie, le fabriquant de liqueurs, le debitant ou le cafetier - limonadier, par Mr. Demachy, à Paris 1775. Fol. Ich nutzte die neuere Ausgabe, Neuschatel, 1780, 4., um Herrn Doktor Struve's etwanige Anmerkungen nicht unberührt zu lassen, wovon ich jedoch nur die nützlichen auswählte.

Es stehen viel gute Sachen in diesem ersten Bande, und der Verfasser hat wenigstens das Verdienst der Aufrichtigkeit in allem, was ihm über diese Kunst bekannt geworden war. Besonders ist der erste Theil, der französische Weinbrantweinbrenner, vorzüglich, da er aus den Heften eines Duhamel floß.

Nachricht des Herausgebers.

Der zweite Band enthält das Wesentlichste aus des praktischen, großen Liquoristen Dübuisson's Werken, und der Anhang ist den Liqueurrezepten Demachys, des Verfassers der Geschmacks- und Geruchschemie, und Dejeans gewidmet.

Durch Vergleichung wird man finden, was ich hinzugethan habe.

Zum Verständniß muß ich einige Vergleichung des hier vorkommenden französischen Maßes, Gewichts und Geldes gegen das unsrige anstellen.

Ein Müid hat 36 Septiers, oder 288 Pinten; die Pinte zwei Schoppen; der Schoppen zwei halbe Septiers; das halbe Septier zwei Poissons. Der Deutlichkeit wegen nenne ich die Theile einer Pinte, halbe, viertel, achtel, sechzehntel Pinten —

Eine pariser Pinte hat $47\frac{2}{7}$ französische Kubikzoll, oder 52 leipziger — und wiegt, mit Flußwasser angefüllet, nach der kölnischen Mark $243\frac{1}{2}$ Quentchen. Die dresdner Kanne hält $48\frac{1}{2}$ Kubikzolle französischen, und $55\frac{5}{7}$ leipziger

Maſes, mit Flußwaſſer gefüllt wiegt ſie 251 kölnische Quentchen.

41 franzöſiſche Mark machen 43 kölniſche.

Ein **Boiſſeau** Korngemäs hält 662 4/9 leipziger Kubikzolle, oder 16 **Litrons**, jedes **Litron** hält alſo 41 7/18 dergleichen Kubikzolle.

Ein **Boiſſeau** iſt alſo ungefähr der zwölfte Theil eines dresdner Scheffels.

In Louisd'or zu 5 Thalern iſt ein **Franke** oder **Livre** 6 Groſchen, und ein bis vier Pfennige; ein **Sou** 3 2/3 bis 3 3/4 Pfennige.

D. Samuel Hahnemann.

Ueber-

Uebersicht

des ersten Bandes,

Demachy's Liquorist.

Einleitung.

Erster Theil.

Die Kunst des Brantweinbrenners.

Erstes Kapitel.

Von den Werkstäten, Blasen und nöthigen Werkzeugen des Brantweinbrenners. Seite 15
Die Oefen. 18
Die Blase. 24
Die Schlangenröhre. 29
Von dem Vorlegel, worin die herübergehenden Geister aufgefangen werden. 33
Von den Materien, welche die Brenner zur Heitzung ihrer Blase brauchen. 35

Zweites Kapitel.

Von der Wahl des zu brennenden Weines, und der Führung einer Blase. 38

Drittes Kapitel.

Von einigen besondern Arten, den Brantwein zu brennen. 50

Uebersicht des ersten Bandes.

Viertes Kapitel.

Erster Abschnitt. Von der Wahl des Brantweins, und den bei dem Handel gewöhnlichen Mitteln, sie zu unterscheiden, und zu erkennen. Seite 61

Zweiter Abschnitt. Begriff der Hauptverordnungen, die Bereitung, und den Verkauf der Brantweine betreffend. 74

Fünftes Kapitel.

Vom Brantweine aus Birnentrank, und Zider gezogen. 78

Sechstes Kapitel.

Vom Kornbrantweine. 83

* Kornbrantweinbrennkunst. 94

Siebentes Kapitel.

Von den verschiedenen geistigen Flüssigkeiten, von anderer Natur bei verschiedenen Völkern. 121

Achtes Kapitel.

Betrachtungen über die dem Brantwein gewöhnlich zukommenden Nachtheile, über die Mittel, sie zu verbessern, und über die Vervollkommung der Brantweinbrennerei. 127

Zweiter Theil.

Vom eigentlich sogenannten Liqueurfabrikanten oder Liquoristen.

Einleitung.

Erstes Kapitel.

Von den nöthigen Werkzeugen des Liquoristen, und der Wahl der drei Hauptingredienzen der Liqueure. 151

Zweites Kapitel.

Von den nöthigen Operationen des Liquoristen, und den Regeln bei seiner Arbeit. 170

Von der Destillation. ebend.

Vom Aufgusse. 176

Von der Mischung. 181

Von der Durchseihung. 187

Drit-

Uebersicht des ersten Bandes.

Drittes Kapitel.

Von der Bereitung der Liqueure. 198

Erster Abschnitt.

Von den Liqueuren durch Destillation. 199
Göttliches Wasser (eau divine). 200
Gewöhnliches göttliches Wasser. 201
Destillirter einfacher, aromatischer Geist. 202
Aromatischer Geist aus Holzrinden, oder trocknen Früchten. 203
Geist aus Samen. 204
Wesentliche Oele. 206

Zweiter Abschnitt.

Von den durch Aufguß bereiteten geistigen Liqueuren. 206
Wermuthliqueur. 208
Theeliqueur. 212
Kakao- und Kaffeeliqueur. ebend.
Von den Ratafias und den aus dem Safte der Früchte oder durch wässerigen Aufguß bereiteten Liqueuren. 217
Von den durch die Gährung bereiteten Liqueuren. 223
Von der künstlichen Färbung der Liqueure. 233

Viertes Kapitel.

Von den feinen Liqueuren, Quintessenzen, und Oelen. 240

Fünftes Kapitel.

Von den im Brantweine eingemachten Früchten. 247

Sechstes Kapitel.

Vorsorge für die Vervollkommung, und Erhaltung der Liqueure. 253

Siebentes Kapitel.

Kenntniß der ausländischen Liqueure, und Bemerkungen darüber. 261

Uebersicht des ersten Bandes.

Dritter Theil.

Der Liqueurhändler, oder der Cafetierlimonadier.

Erstes Kapitel.

Vom Handel mit Brantwein und Liqueuren. 269

Zweites Kapitel.

Vom Kaffee. 275

Drittes Kapitel.

Von der Schokolade. 284

Viertes Kapitel.

Von den warmen Getränken, die bei dem Limonadenhändler bereitet werden. 297

Fünftes Kapitel.

Von den kühlen Getränken. 302

Vom Gefrornen. 309

Von den Eisgruben. 317

Beschreibung der Kupfertafeln. 321

Der

Liqueurfabrikant.

Erster Band.

Des Herrn Demachy

Kunst des Liquoristen.

Einleitung.

Ehe ich von den verschiednen Methoden handle, welche die Menschen, von mehr oder weniger verfeinertem Luxus, nie aber von Nothdurft geleitet, ersannen, um ein chemisches Produkt, als Getränk anzuwenden, welches allem Ansehn nach so schwer zu erfinden war, und eben deshalb nicht so allgemein werden zu können schien, werde ich mir einige Anmerkungen erlauben, die aus dem Verlangen fließen, meinen Lesern bestimmte Begriffe über den Grad der Achtung beizubringen, die sie diesem künstlichen Getränke schuldig sind.

Durch welches Wunder konnte wohl der Brantwein, der im Jahr 1333 kaum den Scheidekünstlern und Alchemisten bekannt war, die ihn durch unendliche Behutsamkeit und vielfältige Vorrichtungen verfertigten, in Europa binnen weniger als drei Jahrhunderten unter allen destillirten die gebräuchlichste Flüssigkeit, ja fast unter denen werden, die nächst dem Wasser zum Getränke dienen? Wer war der betriebsame Fabrikant

oder Kaufmann, der diese Bereitung aufs Reine zu bringen, seine Zeitgenossen zu dessen Aufnahme zu bewegen, und dies Getränk zu einem so ausgebreiteten Gegenstande des Handels zu erheben vermogte? Aber wichtiger noch ist diese Bemerkung, wenn man den Reisebeschreibern, die uns ihre Entdeckungen, die sie in den unbekannten Ländern machten, mitgetheilt haben, Glauben beimessen darf, wie nämlich der Wilde in allen Erdstrichen von Natur, durch Gewohnheit, vielleicht auch aus Mangel gewohnt, sein erstes Bedürfniß, den Durst, mit der unschmackhaftesten Flüssigkeit zu befriedigen, wie dieser Wilde, sage ich, so begierig die geistigen Getränke angenommen hat, die man ihm darbot? Wie das Vergnügen, welches er in ihrem Genusse fand, so stark auf seinen Geist oder Instinkt hat wirken können, daß er in der ersten Begeisterung sein kostbarstes Gut, seine Freiheit, dafür hingab, und, wie rasend, Leuten folgte, die ihm immer ein gleiches Getränk versprachen? Ist es Naturtrieb, ist es Bedürfniß? Die Natur kennt keine künstlichen Bedürfnisse, und doch scheint sich der Geschmack am Brantweine nicht nur vom Lappen bis zum Afrikaner ausgebreitet zu haben, sondern man findet auch in diesen verschiednen Ländern mehr oder weniger künstliche Bereitungsarten dieses Getränks. Vielleicht könnte man als Ursache dieses allgemeinen Geschmacks hieran, die Erfahrung anführen, die verschiedne Völker gemacht hatten, nämlich, daß die Früchte einiger Bäume, als der Datteln, der Kokosbäume u. s. w. wenn sie aufbehalten wurden, statt eines süßen und zuckerartigen Saftes, eine Flüssigkeit von stechendem Geschmacke, eine Art von Weine lieferten, und daß ihre hiedurch gekützelten Sinnen noch vielmehr vergnügt werden mußten, da sie in langen Zügen eine Flüssigkeit trinken konnten, die in vorzüglichem Grade

jenen

jenen stechenden Geschmack besas, und sie einen gewissen Ueberfluß daran bemerkten [1]).

1) Die Ursache dieses allgemeinen Geschmacks aller Völker an Brantweine erkläret sich aus der Beliebtheit aller betäubenden und ermunternden Dinge bei allen Völkern. Es ist nämlich dem blos durch die Eingebung seiner Sinne, nicht aber durch zweckmäsige Betrachtungen geleiteten Haufen gemeiner Menschen irgend einer Sprache, und irgend eines Landes, wie die Menschenkenntniß lehrt, allgemein eigen, mehr Wollust im Taumel der Sinne, und in heftiger, obgleich unordentlicher Reizung ihrer Nerven zu suchen, als in der Klarheit ihres Verstandes, der Gesellin diätischer Lebensordnung. Da diese betäubende Aufheiterung der Sinne aber nicht unmittelbarer Zweck der Bestimmung des Menschen war, so liefert auch die Natur wenig dergleichen narkotische Aufheiterungsmittel roh, sondern läßt sie sich größtentheils durch viele Kunst abzwingen. Mohnsaft und Tabak sind vielleicht die rohesten Taumeldroguen, ersterer nur für die stumpfesten Nerven, lezterer aber, da er die thierische Maschine des Menschen am wenigsten stört, für den gesittetern Haufen mit Mäßigung gebraucht, in Menge hingegen für den ungesittetern. Das Räuchern mit verschiedenen Gewürzen führten gewisse Religionen zur Andachtserhebung ein. Die verschiedenen weinartigen Getränke aber aus mehlartigen Samen, und aus den Säften der Früchte bereitet, Bier und Wein oder Zider sind die ältesten aufheiternden Nahrungsmittel, welche besonders durch ihren lieblichen Geschmack ein so allgemeines Glück unter den Bewohnern der Erde machten. Gewächssäure mit ölichtschleimichten Substanzen vereinigen in diesem Getränke das geistige Wesen zu einer gleichartigen lieblichen Flüssigkeit. Die Wirkungen ihres Genusses sind verschieden, die Biere von fetterer Natur nähren mehr, da die geistigen Weine der mittägigen Gegenden hingegen mehr erhitzen. Aber beide betäuben, setzen den Kreislauf des Blutes in stärkern Umtrieb, und reizen die Nerven zu lebhaftern Schwingungen. Das System der Ideen wird durch sie in einen leichten und angenehmen Zusammenhang gebracht, die innere Empfindung des Daseyns zur Wollust gestimmt, und die melancholischen Rückerinnerungen durch Belebung angeneh-

Die namentliche Anführung dieser verschiednen geistigen Liqueure wäre hier am unrechten Orte. Ich begnüge mich anzuführen, daß die Verfertigung des Brantweins, nächst der Bereitung der Weine, von größtem und ausgebreitetstem Umfange sey, weswegen ich mich auch entschloß, in diesem Buche die Destillation des Brantweins, dessen Verfertiger am gewöhnlichsten

genehmerer Ideen verdrängt. Kein Wunder demnach, daß das Mittel, wodurch die Uebel des Lebens so leicht, so gewiß, und so angenehm aus dem Gehirne der Menschen verbannet werden konnten, daß, sage ich, diese betäubenden Aufheiterungsmittel gesucht, genossen, allgemein eingeführt, und angebetet wurden. Welches war nun aber in diesen weinartigen Getränken der eigentliche Bestandtheil, der diese Aufheiterung bewirket? Ein geistiges, nervendurchdringendes Wesen, welches man durch Erfindung der Brantweindestillation aus diesen weinartigen Flüssigkeiten rein abzuscheiden erfand. Durch den Brantwein erhielt man also aus den weinartigen Getränken, aus Bier, Wein, und Zider, die Seele; man kostete, und schon ein kleiner Theil leistete die gewünschte Wirkung. Der Schläfrige ward erheitert, der Melancholische vergas die Grillen, und der Unglückliche seine Ketten. Durch Brantwein war diese Wirkung gewisser, leichter, geschwinder und wohlfeiler. Wie war es denn da zu verwundern, daß Brantwein das Lieblingsgetränk aller Nationen ward. Wenn der Brantwein die Einbildungskraft und innere Sensation etwas ungestümer und unordentlicher erregte, als ein weinartiges Getränk, so war dies schon ein hinlänglicher Grund, daß Brantwein bei dem gemeinen Haufen beliebter, als Wein werden konnte. Denn daß der Weingeist als der Extrakt aus gegohrnen Flüssigkeiten die Verrichtungen der thierischen Maschinen mehr störte, die Gesundheit mehr beeinträchtigte, und die Nerven geschwinder stumpf und unempfindlich machte als der Wein selbst, an diesen Nachtheil dachte nie der gemeine Mann bei Ergreifung des Brantweinglases, und überlies gern dem Vernünftigern, dem für seine Gesundheit Sorgsamern, Reichern und Genügsamern den Gebrauch des Weines. Doch, ich rede hier blos von dem rohen Brantweine, wie sich dessen der gemeine

meine

lichsten unter dem Namen der Brantweinbrenner bekannt sind, abzuhandeln, ehe ich mich in die besondere Zusammensetzung der Liqueure, wozu der Brantwein die Grundlage ist, einlasse; dann gehe ich die Sachen durch, welche diejenigen wissen müssen, die sich besonders auf den Handel mit diesen zusammengesetzten Liqueuren legen.

Es giebt eine eigne Zunft von Künstlern, die sich in ihren Statuten und Gildebüchern erste Aquavitbrenner (premiers distillateurs d'eau de vie) nennen. Es sind die Weinessigbrauer, deren vornehmste Beschäftigung jedoch die Weinessigfabrik, die Destillation des Essigs, seine andern künstlichen Zubereitungen, in Essig eingemachte Früchte, wohlriechende und gefärbte Essige, ja selbst der Radikalessig ist, welcher, im Vorbeigehn gesagt, nur eine Verhüllung wirklicher Weingeisttinkturen ist, denen der Fabrikant das Ansehn des Essigs durch einige Tropfen Radikalessig giebt. Alle diese Betrachtungen erheischen eine eigne Abhandlung der Arbeiten des Weinessigbrauers, die ich ans Licht zu stellen mir zur Pflicht machen werde, wenn mir nicht vorgegriffen werden sollte [2]).

meine Mann im Uebermase als Aufheiterungsmittel bedient. Der reinste Weingeist mit kräftigen Gewürzen theils angenehmer, theils für die Gesundheit dienlicher, und durch die Beimischung des Zuckers milder gemacht, das ist, Liqueure in geringer Mase genossen, werden stets ein unverwerfliches Aufheiterungsmittel, ein Lekkertrank, und eine Stärkung selbst für den verständigern Theil der Menschen, und mit Recht, bleiben; ihrer arzneilichen Wirkungen nicht einmal zu gedenken.

Hah.

2) Ehestens werde ich diese wohl gerathene Schrift des Herrn Machy, mit meinen Anmerkungen begleitet, der Welt übergeben, um desto lieber, da die Essigbrauerkunst in

Deutsch.

Da die Liqueurhändler auch andre Gegenstände ihrer Fabrik verkaufen, die die Ehre einer besondern Abhandlung nicht verdienen, so glaubte ich die Absichten der Akademie zu erfüllen, wenn ich im dritten Theile dieses Werks alle Gegenstände des Limonadenhändlers [3]) umfasse, eine Zwitterkunst, die erst neuerlich in Frankreich zur Zunft worden ist, und deren Genossen sich den Titel der Liqueurdestillirer beimessen.

Ich werde also im ersten Theile dieses Werks von dem in Frankreich gebräuchlichsten Geräthe, Brantwein aus Wein zu brennen [4]), und den verschiednen zu dieser Arbeit gehörigen Werkzeugen handeln, dann werde ich anführen, welche Beschaffenheit der Wein haben muß, welcher am vortheilhaftesten zum Brennen angewandt werden kann, und auf welche Art eine Blase geführt werden muß, um die gehörigen Sorten Brantweine zu erhalten.

Im

Deutschland noch tief unter dem Wuste verjährter Vorurtheile handwerksmäsiger Genossen verschüttet liegt. Hah.

3) Dübuisson beweist in seiner Kunst des Destillirers und Liqueurhändlers, einem Buche, welches Demachys Liquoristen von ihm entgegengesezt wurde, weitläuftig, daß die Innung der Liquoristen von der der Limonadenhändler gar nicht verschieden sey, wie Demachy wähnet, daß ihre ersten Statuten von 1634 herrührten, und daß die Destillirer und Liqueurhändler 1677 durch obrigkeitliche Briefe in eine einzige Gilde gebracht worden sind. Hah.

4) Dieser erste Theil des Liquoristen, wo von der Kunst, aus Weine Brantwein zu brennen, die Rede ist, rührt grösstentheils von der Hand eines Dühamel her, welcher in Frankreich zuerst Beobachtungsgeist und Nachdenken mit tiefen ökonomisch-technischen Einsichten verband. Hah.

Im dritten Kapitel wird die Rede von besondern, verschiedenen Gegenden Frankreichs eigenen Handgriffen, von herumziehenden Brennern, vom Brantwein aus Weinhefen, und dem aus den Trestern seyn. Ich werde im vierten Kapitel von der Wahl der Brantweine, der Art sie zu unterscheiden und den im Handel gebräuchlichen Mitteln reden, sie zu erkennen. Dann werde ich einen kurzen Auszug aus den Verordnungen und Vorschriften beifügen, die auf einer Seite die Regierung, auf der andern aber der Generalpachter für nöthig angesehen haben, erstere, um die Brantweine in gleichem Grade der Güte zu erhalten, letzterer aber, um, unter gleichem Vorwande, seine Einkünfte zu sichern und zu vermehren. Das fünfte Kapitel ist bestimmt, die Weise zu beschreiben, wie man in der Normandie und andern Ziderländern den Zider siedet, um Brantwein daraus zu erhalten. Die Destillation des Korns, oder der Kornbrantwein auf nordische Art, nebst den unterscheidenden Merkmalen dieser Gattung Brantwein werden das sechste Kapitel beschäftigen. Im folgenden werde ich, den Geschichtschreibern und Reisebeschreibern zufolge, die verschiednen Substanzen angeben, welche die Bewohner verschiedner Länder zur Verfertigung des Brantweins anzuwenden ersonnen haben, nebst ihren verschiednen Geräthschaften dazu und der Natur ihres Produkts, so weit mich nämlich meine darüber eingezognen Erkundigungen belehrt haben. Im achten und letzten Kapitel endlich werde ich, als Scheidekünstler, die nachtheiligen Zufälle anführen, die bei den bekanntesten Bereitungen vorkommen, und die Mittel, ihnen abzuhelfen. Ich habe, wie ich sollte, die verständigsten Ausüber dieser Kunst, so wie vorzüglich die weisen Denkschriften zu Rathe gezogen, welche die Ackerbaugesellschaft zu Limoges herausgegeben hat, und deren Verfasser, besonders die den

Preis erhielten, der Akademie und der Welt so vortheilhaft bekannt sind.

Ich muß noch melden, daß, da Herr Dühamel die Güte gehabt hat, mir seine Ausarbeitungen über diesen Gegenstand mitzutheilen, ich blos die Ehre mit ihm theile, unsre gemeinschaftliche Arbeit dem Publikum zu überreichen. Es ist zu vortheilhaft für die Rebe, sich mit der Ulme zu vermählen, als daß ich diese Gelegenheit vernachlässigen sollte, meine geringen Talente in ein vortheilhaftes Licht zu setzen.

Der zweite Theil oder die Kunst des Liqueurfabrikanten wird in sieben Kapitel zerfallen. Die zu dieser Kunst erforderlichen Werkzeuge, so wohl die ihr wesentlich und eigenthümlich sind, als auch die man von Zeit zu Zeit erfunden hat, die durchaus nothwendigen Materialien, das ist, die geistigen Flüssigkeiten, das Wasser, der Zucker, nebst ihrer Wahl, werden im ersten Kapitel vorkommen. Im zweiten Kapitel wird von den nöthigsten oder doch bekanntesten Arbeiten des Liquoristen, den Destillationen, Aufgüssen, Abklärungen und besonders von dem Durchseihen, von den allgemeinen zu jeder dieser Arbeiten gehörigen Regeln, von den Nachtheilen ihrer Vernachlässigung und den Mitteln, ihnen abzuhelfen, gehandelt werden. Auf diese Vorerinnerungen wird die Eintheilung der Liqueurbereitungen in drei Klassen folgen. Diejenigen Liqueure, welche durch bloße Zusammenmischung entstehen, wie das göttliche Wasser (eau-divine), der Weingeist werde nun rein, oder durch die Uebertreibung mit gewürzhaften Theilen geschwängert, dazu angewandt; diejenigen, die durch Aufguß entstehen, und die ein Chemist unter die Tinkturen zählen würde; diejenigen endlich, die man mit Fruchtsäften oder Was-

ser-

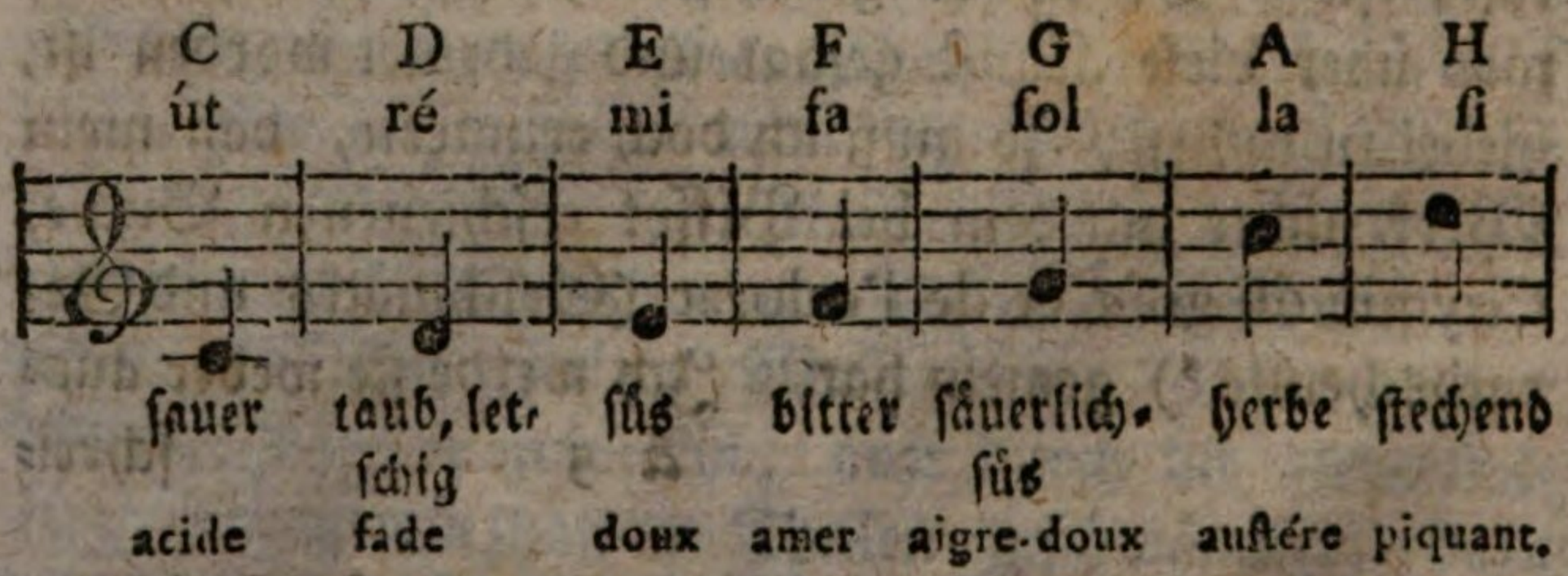
feraufgüssen bereitet. Um über diese drei Gattungen Liqueure nichts übrig zu lassen, was man noch wünschen könnte, so werde ich darauf und in eben dem Kapitel paragraphenweise die Liqueure durchgehen, die ihre Entstehung von der Gährung zu entlehnen scheinen, und von den Kunstgriffen handeln, dieselben zu färben. Im vierten Kapitel wird die Rede von den Liqueuren seyn, denen man die Namen feine Liqueure, Essenzen und Oele giebt, weil sie einige besondere Handgriffe verlangen. Zu den allgemeinen Regeln, die ich über alle Arten Liqueure gebe, werde ich Beispiele in besonders beschriebenen Prozessen fügen, ohne mich mit der Anführung der unzähligen Menge Rezepte dieser Art zu befassen, wovon die meisten nur unter verschiednen Händen verschieden geworden sind. Die bekannten Methoden, den schon fertigen Liqueuren den höchsten Grad der Güte zu geben, ihnen die Schärfe oder die Brenzlichkeit zu benehmen, sie so lange wie möglich zu erhalten, und ihnen, sobald sie gebraucht werden sollen, die größte Vollkommenheit beizubringen, diese Methoden werden uns im fünften Kapitel beschäftigen. Im sechsten Kapitel habe ich mir vorgenommen, von den in Brantwein eingemachten Früchten zu handeln, da der daraus entstehende Brantwein eine Gattung Ratafia ist. Ob ich es gleich für Pflicht halte, alles, was über diese Kunst gesagt und gedruckt worden ist, hiebei zu nutzen, so muß ich doch erinnern, daß mein Werk nichts mit dem bei Pissot erschienenen Buche, Chymie du goût et de l'odorat (Geschmacks- und Geruchschemie 5) gemein hat. Ich werde sie weder aus-

5) Der Titel dieses ganz guten Buches nach der neuern Ausgabe ist: Nouvelle chymie du goût et de l'odorat, ou l'art de composer facilement et á peu de frais les liqueurs a boire et les eaux de senteurs; nouvelle edition, avec figures.

schreiben, noch heruntersetzen. Im letzten Kapitel endlich, im siebenten, werde ich die Rezepte von Liqueuren auswärtiger Länder sammlen, wie sie nur zu meiner Wissenschaft haben gelangen können, am Ende des Werks werde ich die Rezepte der im Werke selbst beschriebnen Bereitungen der Liqueure in alphabetischer Ordnung hinsetzen.

Ob es gleich Künstler giebt, die, mit der bloßen Bereitung der Liqueure beschäftigt, den Namen der Liquoristen führen, so habe ich doch schon oben erinnert, daß der Kaffee- und Limonadenschenke gleichen Titel

figures. A Paris, chez Pissot, libraire, Quai de Conti, 1774, avec approbation et privilége du roi. Der unbekannte Verfasser dieses Buchs ist einer der besten in diesem Fache. Er beschreibt die hieher gehörigen Arbeiten deutlich und genau, und überladet den Leser nicht mit einem Haufen von Rezepten; die er anführt, sind größtentheils gut, einfach und wohl ausgewählt, wenn er nur bei allen diesen Bereitungen nicht das elende Kohobiren beizubehalten suchte. Er dringt auf die Güte der Ingredienzen, und giebt die Kennzeichen ihrer Güte an die Hand. In der Vorrede führt er die Gegenstände des Geschmacks auf die Musik zurück, folgendergestalt:



Die musikalischen Consonanzen und Dissonanzen haben in der That viel Aehnlichkeit mit den widrigen und angenehmen Zusammenmischungen verschiedner Geschmacke. Hah.

Titel und gleiche Vorrechte sich anmast. Es wird hier also nicht so wohl von der Kunst, die sie als Liquoristen treiben, als vielmehr von den verschiednen Dingen die Rede seyn, die sie bei dieser Gelegenheit fabriziren und verkaufen. Da der Handel mit Brantewein der gemeinste für die größte Anzahl unter ihnen ist, ein Handel, den sie mit dem Gewürzkrämer theilen, so kann ich nicht umhin, den dritten Theil mit Erzählung der Misbräuche anzufangen, die beim Verkauf des Brantweins begangen werden, so daß ich, wie billig, die Mittel angeben werde, dieselben zu erkennen, und ihnen abzuhelfen. Die warme Flüssigkeit, welche unsre Limonadenschenken am häufigsten verkaufen, ist überdies der Kaffee. Die Wahl dieses Samens, die Art ihn zu brennen, zu mahlen und ihn wohl zu bereiten, wird mich anfangs beschäftigen. Dann werde ich die verschiednen Dinge durchgehen, die man versucht hat, an seine Stelle zu setzen, und die geheimen Handgriffe einiger Fabrikanten berühren. Gleiche Ordnung werde ich in Absicht der Schokolade beobachten, deren Fabrizirung ich desto lieber abhandeln werde, da sie eine Art verlorner Kunst ist, weil sie sich in zu vielen Händen befindet; denn wer bereitet nicht Schokolade? Ihre Beschreibung wird sich auf diese Art erhalten. Ich werde vom Thee und dem Punsch, dem Getränke der Engländer handeln, und mit demjenigen den Beschlus machen, was man in Absicht der kühlenden Getränke und dem Gefrornen zu wissen nöthig hat.

Indem ich also gleichen Gang nehme, dem ich bei Abhandlung der Kunst des Laboranten gefolgt zu seyn mich rühmen kann, so läßt sich abnehmen, daß ich beim Liquoristen eine Menge kleiner, besonderer Fabriken vereinigt habe, die davon abhängen, oder dieser so verschwistert sind, daß Leser aller Art bei ihrer

Zu-

Zusammenstellung nichts befremdliches finden werden. Da sichs ereignen kann, daß die Kunst des Essigfabrikanten von einer geschicktern Hand unternommen würde, so wage ich es nicht, den Inhalt der Abschnitte dieser meiner Arbeit hierher zu setzen, da ich vielleicht gehindert werden kann, sie auszuführen. Sollte dies nicht geschehen, so wird man am Ende dieses Werks den Inhalt jener Abhandlung finden.

Erster

Erſter Theil.

Die Kunſt des Brantweinbrenners.

Erstes Kapitel.

Von den Werkstäten, Blasen und nöthigen Werkzeugen des Brantweinbrenners.

Wenn ich hier die verschiednen Gestalten der Werkstäte beschreiben sollte, in welchen jeder Fabrikant seine Arbeit aufschlägt, und die so wohl in Absicht der Gelegenheit des Orts, als der Anzahl und Größe der Blasen von einander abweichen müssen, die der Brenner vermögend ist, gehen zu lassen, so würde ich zu vielerlei und zu weitläuftig schreiben müssen. Man unterscheidet in unsern Ländern zwei Arten Brantweinbrenner, diejenigen die ein stehendes Brennhaus haben, und die, welche, zur Bequemlichkeit der Landleute, in den Dörfern Brantwein zu brennen umherziehen, letztere sind in Anjou und Poitou sehr häufig. Für die, welche in einer beständigen Werkstatt brennen, ist ein Schoppen statt des Laboratoriums oft hinlänglich. Die reichen Brenner hingegen sorgen dafür, daß ihre Werkstatt massiv und in der Nähe von Kellern angelegt werde, damit die Herbeischaffung des Weins in die Blasen, so wie die Ueberbringung des fabrizirten Brantweins in die Warenlager so viel möglich erleichtert werde. Die vortheilhafteste Lage ist unten an einem Hügel oder doch am Abhange (à mi-côte). Wenn dann, wie gewöhnlich, die Weinkeller über der Brennerei

nerei in Fels gehauen sind, so ist eine Rinne hinlänglich, den Wein in die Blase selbst zu leiten. Im Fall aber die Keller unter der Werkstatt liegen, bringt man bei der Blase eine Röhre an, die zu einer Pumpe führt, deren Untertheil in einer Küpe ruht, in welche der Wein im Keller selbst eingelassen wird, von da man ihn in die Blase vermittelst des Pumpenkolbens hebt. Man sieht, daß diese Vorerinnerungen schlechterdings keiner Ausführlichkeit fähig sind, und daß man sie nur anzudeuten braucht, da diese Einrichtungen durchaus vom Platze, von dem Vermögen und dem Fleiße des Unternehmers abhängen.

In den nördlichen Ländern, wo man übrigens wenige Sorge auf die Verfassung der kupfernen Geschirre richtet, die oft wie alte Münzen mit einer glänzenden und dichten Grünspandecke [6]) überzogen sind, sieht man doch dahin, die Werkstatt in zwei Theile zu thei-

6) Dubuisson zeigt, daß unsers Verfassers Klage über die Unvorsichtigkeit der nordlichen Brantweinbrenner auf Frankreich zurückfalle. Auch dort giebt es Brantweinblasen, die inwendig mit Kupferrost überzogen sind, und wo man folglich eben so wenig, wie öfters bei uns, auf eine Verzinnung Rücksicht nimmt. Man konnte hier mit Recht erwarten, daß der Verfasser einer guten Verzinnung der kupfernen Gefäße Erwähnung thun sollte, aber er berührt diesen Umstand nicht. Das reinste Bergzinn muß mit Salmiak an das wohl gereinigte Kupfer geschmolzen werden, welche Arbeit man nur einem verständigen und ehrlichen Zinngieser übertragen muß, wenn man es nicht selbst versteht, und dabei seyn will. Diese Vorsicht ist deshalb sehr nöthig, weil man gewöhnlich die kupfernen Geschirre mit einem Gemische aus Zinn und Blei überziehet, eine Verzinnung, die nicht nur nicht so lange, wie jene dauert, weil sie weicher ist, sondern auch des dabei befindlichen Bleies wegen gefährlich ist. Man glaubt gewöhnlich, daß Kupfer und

theilen, in deren einen Abtheilung die Blase, und in der andern, wozu der Aufseher den Schlüssel hat, das Vorlegefäßchen oder das Gefäß sich befindet, welches den Brantwein aufnimmt.

In der Nähe des Laboratoriums muß der Holzschoppen stehen, auch ist es wesentlich, in der Nachbarschaft ein lebendiges Wasser oder einen künstlichen Behälter, einen Trog, einen Teich oder Fässer zu haben, die immer voll seyn müssen. Nicht nur zur Reinlichkeit, die ein wesentliches Stück bei Verfertigung der Brantweine ist, sondern auch zur Verhinderung der Feuersbrünste, ist diese Einrichtung nöthig. Nun eile ich zu den wesentlichen Stücken einer Werkstatt, den Oefen, der Blase, der Schlangenröhre und ihrem Behälter.

Die

und Blei bei den Destillirgefäßen von den vegetabilischen Säuren, der Essigsäure, der Weinsteinsäure und der Zuckersäure, angegriffen würden. Im flüssigen Zustande haben jedoch diese Säuren wenig Wirkung auf diese beiden gediegenen Metalle, mehr noch in Dunstgestalt. Diejenige Säure aber, auf welche man bei der Zerfressung des Kupfers und Bleies am wenigsten Rücksicht genommen zu haben scheint, die Luftsäure oder fixe Luft, ist in Dunstgestalt die gefährlichste für diese Metalle, die angreifendste und fressendste nach meinen Erfahrungen. Die Bereitung des Grünspans auf französische und deutsche Art, und die Verfertigung des Bleiweißes sind Beweise davon, beide Metallkalke haben fast einzig die Luftsäure zur Grundlage. Woraus entwickelt sie sich aber häufiger, als aus gährenden Substanzen? Auf reines Zinn hat sie jedoch die wenigste Wirkung, daher der Vorzug jener Verzinnung vor der letztern.

Hah.

Die Oefen.

Die Größe der Blase, die in den Ofen kommen soll, bestimmt die Verhältnisse des letztern. Zuerst gräbt man eine runde Grube aus, die etwa vier Fuß tief ist. Hierein kömmt zuerst eine Lage von Bruchsteinen wohl mit Mörtel (Zement) verbunden, in der Dicke zwei und einen halben Fuß. Umher führt man eine thurmähnliche Mauer auf, fast einen Fuß im Durchschnitte. Die Mitte des Bruchsteinlagers wird mit, auf die hohe Kante gestellten Backsteinen ausgefüttert, die wohl verbunden werden, und dann hat der Füllmund einen Fuß mehr in der Dicke, als der Blasenthurm. Man führt gewöhnlich die Mauer des Ofens mit guten wohlgebranten Backsteinen auf, bis auf zwei bis drittehalb Fuß Höhe. Ist man so hoch damit, so läßt man eine viereckige Oefnung, worein ein eiserner Rahmen kömmt, von gleicher Höhe und Breite und mit einer Thüre von starkem Bleche versehn; auf der entgegengesetzten Seite läßt man eine Oefnung zum Anfange der Rauchröhre, die sechs bis acht Zoll im Durchschnitt haben kann. Wer seinen Ofen mit einem Aschenherde haben will, erhebet die Mauer anfänglich nur einen Fuß hoch, leget in dieser Höhe einige Stäbe einen Zoll im Gevierten auf die scharfe Kante, nicht aber auf die platte Seite, und fährt fort, die Mauer zwei bis drittehalb Fuß zu erhöhen, den Feuerherd in dieser Höhe vorzurichten, und übrigens alle angegebene Verhältnisse zu befolgen.

Bei dieser Errichtung steht der Gipfel der Feuerherdsthüre dem Fußboden der Werkstäte gleich, und der Arbeiter kann auf der dritten Stufe des Trepchens sitzen, die man vor dem Ofen, den Feuerherdsthüren gegen über, errichtet hat, und mit Bequemlichkeit,

keit, ohne sich stets zu bücken, sein Feuer abwarten. Gleiche Verrichtung sieht man vor den Oefen der Fajancetöpfer und anderer, welche eine fast ununterbrochene Aufsicht des Arbeiters über sein Feuer erheischen.

In dieser Höhe von zwei bis drittehalb Fuß nun legen unsre Ofenbauer querüber zwei starke Eisenstäbe zwei gute Zoll im Gevierten, und hierauf setzen sie die Blase. Andre lassen den Anfang der Rauchröhre, wovon ich geredet habe, weg, und lassen in eben der Höhe vier kleine, vier bis fünf Zoll von einander entfernte Kragsteine (voussures) acht gute Zoll weit hervorspringen. Auf diesen Kragsteinen muß der Boden der Blase ruhen, der auf diese Weise sich lange gut erhalten soll. Noch andre lassen ihre Blasen mit starken Daumen (crampons) oder Ohren, gegen den dritten Theil ihrer Höhe versehen; diese Daumen müssen in das Gemäuer eingelassen werden, daß die Blase daran hängen und sich drauf stützen kann. Dann führen sie den Ofen vollends auf, so daß, wenn die Blase in ihrer Lage ist, nichts davon, als der Kragen und der Hals hervorragt, sie mag nun auf eisernen Stäben, auf Kragsteinen ruhen, oder auf der Mauer des Ofens an ihren drei Daumen oder Ohren hängen. Im letztern Falle versieht man sich, mehrerer Dauer wegen, mit einem geschmiedeten eisernen Ringe in gehöriger Größe, welcher unmittelbar auf dem Gemäuer des Ofens ruht, und den Daumen der Blase zur festen Unterstützung dient.

Da der Ofen oder die Blase einige Ausbesserung nöthig haben dürfte, so kann man bei Errichtung des Ofens zwei Oefnungen (tranchées) auf jeder Seite desselben lassen, die man mit Backsteinen zusetzt, welche ohne Nachtheil des übrigen Gemäuers herausgenom-

men werden können. Diese Einrichtung hat ihre Vortheile, besonders wenn man, wie ich im Hoteldieu zu Paris gesehn, drei starke kupferne Ringe an die Blase löthen läßt, vermittelst welcher man sie senkrecht ein- und ausheben kann.

Wenn man die Rauchröhre gleich unten angefangen hat, so führt man sie bis zum Gipfel des Ofens in die Höhe, ist aber diese Vorsicht unnöthig gewesen, so begnügt man sich, unter dem Sitze des Ringes oder da umher, diese Zugröhre anzubringen, so daß sie sich außer dem Ofen gleich unter seinem Obertheile endige, von da lehnt man sie gegen eine Mauer, um sie nach der Lage des Orts gehörig abzuführen. Unnöthig wäre es, zu sagen, welche Verhältnisse diese Röhre haben soll; für die, die es etwa nicht wissen möchten, erinnere ich, daß die Größe der Feuerherdsthüre den Durchmesser der Rauchröhre bestimmt, da sie beide gleich seyn müssen.

Die Brenner pflegen zwei Ofen dergestalt zusammen zu stellen, daß die zwei Rauchröhren zwischen die Blase kommen, weil man die Gewohnheit hat, in der Höhe, wo man bequem hinreichen kann, die beiden Röhren mit zwei Schiebern zu versehen, die in ihren Falzen hin und her gehen, und nach Gefallen die Röhren schließen oder öffnen lassen. Mittelst dieser Schieberbleche regiert der Arbeiter sein Feuer, zieht sie völlig auf, schiebt sie nur zur Hälfte ein u. s. w. Andre Künstler, namentlich aber die alten Chemisten, nannten diese Schieber, Ofenregister.

In Flandern giebt es Oefen, die man für ersparender hält, da die Blase auf dem Gemäuer des Ofens ruht, übrigens auch noch vom Gemäuer dergestalt umfangen wird, daß die Rauchröhre um die

Blase

Blase in einer Spirallinie herumläuft [7]), wodurch die Hitze völlig vernutzt und in Rauch aufgelöst wird, eine Ersparniß der Feuerung.

Die Kornbrantweinbrenner haben ferner die Vorsicht, die Rauchröhre ihres Ofens, ja selbst eine Seite desselben an der Scheidewand in die Höhe gehen zu lassen, welche die Brennerei von der Möschkammer trennt. Dieses bringt in letzterer eine Wärme zuwege, die zur Unterhaltung der Gährung nöthig ist.

Den Ofen baut man dergestalt vollends fertig, daß er in angezeigter Höhe genau geschlossen, und seine Oberfläche mit steinernen Platten bedeckt wird.

Um diese Beschreibung unter die bei Chemisten allgemein bekannten Ausdrücke zu bringen, so darf der Ofen des Brantweinbrenners keinen Aschenherd und nur einen Feuerherd haben, sein Werkort (ergastulum) ist so groß und weit, als die Blase ist, sein Obertheil ist die Kuppel, aus welcher der einzige sichtbare Theil der Blase in der Mitte emporsteigt.

Nach vorhergehender Beschreibung liegt der Feuerherd stets tiefer, als die Oberfläche des Fußbodens des Schoppens oder der Werkstatt, deshalb muß

7) Diese Einrichtung des Blasenofens ist sehr empfehlungswürdig, wenn nur unsre Maurer mit ihrer Verfertigung wohl umzugehen wüßten. An der Stelle dieser Einrichtung darf man nur statt einer Rauchröhre zwei gegen über stehende anbringen, deren Grundfläche im Lichten zusammen genommen, so gros ist, als die Oefnung des Ofens von unten durch die Aschenherdsthüre oder durch die Feuerherdsthüre ist. Dies giebt schon eine große Ersparniß der Feuerung, und die Hitze wird genöthiget, sich zu vertheilen, und die Blase gleichförmig zu umspülen. Hah.

der Feuerherdsthüre gegen über eine etliche Fuß hohe Vertiefung gelassen werden, und so breit, daß der Arbeiter sein Feuer besorgen kann, wenn er einige Stufen herabsteigt, wovon die letztern ihm zur Ruhebank dienen, während seiner Arbeit. Den Grund einer solchen Erbauung sieht man leicht. Es giebt Blasen, die, so weit sie nur im Ofen befindlich sind, über fünf Fuß Höhe haben, nun soll doch der Hut abgehoben, die Blase rein gemacht oder gefüllt werden; diese Verrichtungen geschehen leichter, wenn man dahin sieht, den Ofen so tief als möglich anzulegen [8]).

Wahr ists, da die ehemaligen Blasen die Gestalt sehr kurzer Zylinder hatten, so konnte man den Ofen über dem Fußboden der Brennerei errichten, ohne ihn zu vertiefen. Da aber diese alte Form Fehler an sich hat, wovon ich reden werde, so wäre es unnöthig, Oefen, die sich dazu passen, weitläuftig zu beschreiben.

Da man so große Blasen nicht anders ausleeren kann, als mittelst eines Hahns oder einer Zapfröhre (degor, decharge), die am Boden derselben angebracht ist, so muß ich erinnern, daß man beim Bau des Ofens den Weg zu dieser Zapfröhre lassen muß, welches desto leichter angeht, da der Ofen um die schon stehende Blase errichtet wird, das ist, so bald man den Herd in die Höhe gebracht und vollendet hat, setzt man die Blase, und baut um sie her nach den eben angeführten Vorsichtsregeln. Diejenigen, welche der Reparaturen wegen ein oder zwei Vorsetzlöcher (tranchées) lassen, setzen auch eins in die Gegend, wo die Zapfröhre aus dem Ofen kommt.

Man

8) Ein unten um den Blasofen herumlaufender Antritt kann bei mittlern Blasen die Stelle dieser tiefen Anlegung vertreten.

Hab.

Man wird sich erinnern, daß die Mauer zum wenigsten anderthalb Fuß dick seyn muß, und ich setze hinzu, daß sie massiv und von guten Backsteinen errichtet werden soll. Noch merke ich an, daß es Ofenerrichter giebt, die keinen Raum zwischen dem Gemäuer und der Blase lassen, so daß die Blase nirgends als blos an ihrem Boden erhitzt wird, und höchstens nur auf der Seite, wo die Rauchröhre in die Höhe steigt [9]).

Ich war gezwungen, hier die verschiednen Arten der Erbauung der Ofen herzusetzen. Denn es wäre mir sonst unmöglich gewesen, etwas Bestimmtes über diesen Gegenstand anzugeben, da kein Verfahren in einer Provinz wie in der andern gleich befolgt wird, und da man die Erbauung derselben nicht allemal nach den Regeln einer vernünftigen Sparsamkeit einzurichten pflegt. Wie auch der Brennofen vorgerichtet wird, so muß doch derselbe nicht nur groß genug zur Blase, sondern sein Feuerherd muß auch verhältnißmäßig groß

9) Eine solche Vorrichtung ist bei gewöhnlichen Blasen ganz zweckwidrig. Erstens braucht man mehr Feuerung, wenn man eine große Menge Flüssigkeit nur durch eine kleine Oberfläche des Gefäßes erhitzen will, als wenn man die ganze Oberfläche des Gefäßes der Wirkung der Hitze aussetzt. Will man nun durch diese kleine Oberfläche, wie z. B. der Boden einer Blase ist, die ganze Flüssigkeit ins Kochen bringen, so gehört eine stärkere Hitze dazu, der Blaseboden muß viel stärker angefeuert werden, als es nöthig seyn würde, wenn zugleich die ganze Oberfläche der Blase dem Feuer ausgesetzt wäre. Diese nöthige größere Hitze des Blasebodens bewirkt zweitens den Nachtheil bei der gewöhnlichen Einrichtung der Blasen ohne Rostsieb, daß nämlich, wenigstens beim Brantweinbrennen aus Weinhefen, aus Körnern, aus Trestern und dergleichen, die sich zu Boden setzenden gröbern und schleimichten Theile unvermeidlich anbrennen müssen.

Hab.

genug seyn, daß man mit Nachdruck und so geschwind wie möglich, auch mit den möglichst geringsten Kosten die in der Blase enthaltene Flüssigkeit hitzen kann, denn die ganze Kunst des Brantweinbrenners schränkt sich auf diese zwei Worte ein: eine hinlänglich lebhafte Hitze anzubringen, um in so kurzer Zeit als möglich die zu destillirende Feuchtigkeit ins Kochen zu bringen, und dieses Sieden die Arbeit über in gleichem und ununterbrochnem Grade zu erhalten.

Gewiß schon zu viel über diesen Gegenstand gesagt, wird der herumziehende Brenner sagen, mein Ofen ist bald fertig. Ein Dreifuß und einige mit Koth zusammengefügte Steine, so ist der Ofen im Stande. Einige nehmen sich sogar nur die Mühe, sich hinter eine Mauer zu lagern, und sich vor dem Winde zu schützen.

Die Blase.

Dies ist des Brenners wesentlichstes Stück. Ich will den Leser nicht durch Anführung der zuweilen sonderbaren Namen ermüden, welche dieses Stück bei den Brantweinbrennern verschiedner Gegenden führt. Ich will auch keine zur Kupferschmidkunst gehörige Vorschriften beifügen, unter deren Gebiet die Verfertigung dieses Geräthes gehöret, ich will nur erwähnen, daß eine Blase ein kupfernes, wie eine rundliche am Ende zugestumpfte Birne gestaltetes Gefäß sey, welches aus einem Boden, dem Kragen (calotte), dem Halse und einem aufgesetzten Hute oder Helme besteht [10]). Um einen

10) Ich kann mit Dubuisson nicht einsehen, wie der Verfasser der Brantweinbrennkunst es hat über sein Herz bringen können, unter den für den Brantweinbrenner nöthigsten

einen deutlichen Begriff von einer Blase zu geben, wollen wir annehmen, daß sie ungefähr fünfhundert

sten Werkzeugen des Helmes ohne Mohrenkopf Erwähnung zu thun. Nicht was gewöhnlich ist bei ihm oder bei uns, mußte er erwähnen, sondern was das Beste war. Nur in der Mitte des achten Kapitels kömmt er mit einigen Worten auf diese Verbesserung. Nun stelle man sich aber eine Brantweinblase vor, wo die Dämpfe nicht nur, wie gewöhnlich, durch den engen Hals verhindert werden, aufzusteigen, sondern wo sie auch oberwärts einen Hut finden, der von irgend einer Gestalt entweder, wie bei uns, keine Traufrinne, oder, wie in Frankreich, hin und wieder eine Traufrinne, in beiden Gegenden aber keinen Hutabkühler hat. So bald die Flüssigkeit ins Kochen kömmt, werden beiderlei Arten Hüte von dem siedendheißen Dampfe dergestalt erhitzt, daß sich die aufsteigenden Dämpfe weder in dem Hute mit einer Traufe, noch weniger aber in dem ohne dieselbe verdichten können. Das Wenige von den Dämpfen, welches sich mit Mühe in den etwas kühlern Schnabel, oder in die noch tiefere und engere, obwohl kühlere Kühlröhre preßt, verdichtet sich zu einer unerheblichen Menge von Flüssigkeit, und Zeit, Holz und Arbeitslohn gehen auf diese verkehrte Weise größtentheils verlohren. Das Wenige, was sich von Dämpfen in einem Hute mit einer Traufrinne verdichten kann, rührt bloß von der umgebenden Luft her, die den Helm in sehr geringem Grade abkühlt, und ist höchst unbeträchtlich. Was sich in einem deutschen Helme ohne Traufrinne durch die abkühlende umgebende Luft an Dämpfen verdichtet, gehet ohne Widerrede verlohren, indem es in fetten Streifen, seiner Schwere nach, wieder in den Blasenhals tröpfelt, von wo es der Hitze der kochenden Blase von neuem ausgesetzt wird, schädlicher Weise. Hieraus folgt, daß Hüte ohne Abkühler, wenn sie eine Tropfrinne haben, wenig, haben sie aber keine, gar keinen Nuzzen haben, und vielmehr schädlich als vortheilhaft sind. Wäre ich der einzige, der selbst beim Brantweinbrennen auf einen Mohrenkopf dringt, so möchte man dies für eine einzelne ungeprobte Erfindung halten, wenn man nicht weiß, mit welchem Eifer ich das Mark chemischer Wahrheiten praktisch auszufinden, bemüher bin. Aber ich habe noch

Pinten halten soll. Eine solche darf am Boden nicht weniger als vier und einen halben Fuß im Durchschnitte haben. Dieser Boden muß, da er dem Feuer am meisten bloß gestellt ist, eine gute Dicke haben, wo möglich aus einem Stücke seyn, und an das übrige Stück mit vernieteten Nägeln (Nieten) und Hartlothe befestigt werden. Nach dem angegebenen Verhältnisse kann die Blase bis an die Kappe fünf Fuß in der Höhe haben. Die Kappe oder der Kragen, dieser gewölbartig zugerundete Theil, kann höchstens einen Fuß Höhe haben und im Durchschnitt drei Fuß halten. Sie öffnet sich in eine zwei bis drittehalb Fuß weite Oeffnung, auf welche eine Röhre paßt, die den Hals ausmacht, etwa einen bis anderthalben Fuß hoch. Auf diesen Hals schliest der Hut, welcher zuweilen kugelförmig, zuweilen wie ein Kegel gestaltet, allemal aber an seinem Fuß wohl abgerundet ist, wo die Traufe hinkömmt. Dieser Hut muß in seiner größten Weite zum wenigsten drei Fuß Durchschnitt haben. Am Fuße ist er offen und mit einem Stücke Kupfer umgeben, welches über den Hals passet, wovon ich geredet habe, und welches folglich die Weite hat. Dieser Hut ist gewöhnlich von zwei Hauben zusammengesetzt, und hat an der niedrigsten Gegend seiner Rundung eine Oefnung, die drei bis vier Zoll im Durchschnitte halten kann. An diesem Loche ist eine Röhre oder ein Schnabel

wichtige Männer zur Seite bei dieser Anmerkung. Dubuisson, ein nicht geringer Künstler, steht an der Spitze. In Dampfgestalt aufgelöste Flüssigkeiten können sich, ohne eine kühlere Fläche anzutreffen, nicht zu einer Flüssigkeit verdichten. Je kühler die Oberfläche, desto schneller die Verdichtung. Je größer die kühlere Oberfläche, desto häufiger und schneller die Verdichtung der sie berührenden Dämpfe. Dies sind Axiomen der Destillirkunst, gegen die Gewohnheiten aller Völker, und der Schlendrian aller Zeiten nichts sind. Hah.

bel von geringerer oder größerer Länge angelöthet, welche aus dem Ofen hervorragt und die sich herabneigt, wenn der Hut aufgesetzt ist. Am äußersten Ende kann der Schnabel höchstens einen Zoll im Durchschnitte haben. Bei viel größern Helmen, als der angegebne ist, muß man, um sie aufzuheben, eine Art Hebel anbringen, dessen Ruhepunkt über der Blase angebracht ist. Den längsten Arm desselben kann der Arbeiter erreichen, am kürzesten aber vereinigen sich in einen Ring drei Ketten, die am Halse des Hutes befestigt sind. Man sieht leicht, daß hiedurch die schwersten Stücke leicht abgehoben und aufgesetzt werden können von einem einzigen Manne.

Da ich diese Gattung Helme beschreibe, so habe ich bei weitem noch nicht von allen Gestalten geredet, die man ihnen giebt. Einige derselben sind eine kleine abgerundete Haube, an deren Untertheile eine Röhre herausgeht, welche die Dämpfe in die Schlangenröhre leitet; die andern haben gleiche Form und die Röhre oben; wieder andre sehen wie platte Büchsen aus. Alle diese Helme haben den Fehler, daß sie unverhältnißmäßig kleine Mündungen, gegen die Weite der Blase, haben [11]). Letzterer hat bei den alten Brennern die Gestalt einer zylindrischen Büchse, dessen einer Boden offen ist, um eine andre kleine bodenlose Büchse aufzunehmen, die statt des Hutes dient. Man hat die Fehler dieser Vorrichtungen eingesehen, Fehler, die Zeit und

11) Der Verfasser setzt den Nachtheil dieser allerdings höchst fehlerhaften Blasenform bloß in der geringen Oefnung des Halses, daß nämlich zu wenig Dünste auf ein Mal in die Höhe steigen können; aber den ausnehmenden Nachtheil dieser Blasen, welcher durch die Ermangelung der Traufe entsteht, nebst dem Fehler derselben, daß sie keinen Helmabkühler haben, diese beiden Nachtheile sollte er hauptsächlich hier in Anschlag bringen. Hah.

und Produkt verderben, da sie den größten Theil der Dämpfe nöthigen, in die Blase zurückzufließen. Man hat nun zwar die Blasen oben schief zugewölbt (en dome) und ihre Helme weiter und mit größerer Mündung gemacht, doch hat diese Verbesserung sich noch nicht weit umher ausgebreitet. Fast alle nördliche Länder, die Normandie, viele Brenner in andern Provinzen haben theils aus Trägheit, Kargheit, Gewohnheit, theils endlich aus Abneigung gegen alles, was ihnen Neues gezeigt wird, das alte Wesen beibehalten, und nichts ist gewöhnlicher, als unsre alte Blasen bei Leuten zu finden, die nur ihren Wein oder Zider zu Brantwein brennen. Denn man muß wissen, daß die Brantweinbrennerei eine freie Kunst ist, die jeder treiben kann, der sich bei dem Kommis einschreiben läßt, welcher die Abgaben vom Brantweine einnimmt, den jeder brennt. Es giebt aber Leute, die fleißig, sachverständig und fähig sind, ihre Kunst zu vervollkommnen, und deren einzige Beschäftigung die Brennerei ist. Diese Künstler haben die Fehler eingesehen, und vermuthlich die eben von uns beschriebene Verbesserung der Blasen und Helme erfunden.

Wir haben von der Zapfröhre geredet, durch welche man die Blase leer macht. Sie muß an die Blase angefügt und lang genug seyn, um aus dem Ofen hervorzuragen und seine Ausladung außer demselben zu haben. Sie muß sich ebenfalls neigen und so weit und ergiebig, wie möglich, seyn. Man verschließt sie mit einem gedränge eingedrehtem Pfropfe, während des Brennens. Er ist mit Werg umwickelt, und so lang, daß man ihn anfassen, hin und her bewegen und herausziehen kann, wenn man die Blase ledig machen will.

Da aber, wie gesagt, die Verfertigung dieses Geräthes für die Kesselschläger gehört, so erinnere ich nur, daß der, welcher dergleichen Stücke machen läßt, wohl auf seiner Hut seyn soll, daß die Nieten (rivures) fest sind und wohl schliesen, daß die Theile, die gelöthet werden, besonders die Zapfröhre, mit der möglichsten Genauigkeit gelöthet werden, daß man sich versichre, daß sie an keinem Orte laufe, indem man sie nebst dem Hute verschiedne Tage mit Wasser angefüllt stehen läßt, und sie mit aller Genauigkeit in allen Gegenden besichtiget.

Die Schlangenröhre.

Dies wegen seiner gewundenen Röhre also benannte Stück hat nicht stets diese Gestalt gehabt. Größtentheils und in den alten Brennereien war es eine bloß gerade bleierne oder kupferne und verzinnte Röhre, die schief durch ein Gefäß voll Wasser gieng, dies nennte man das Kühlfaß. Aber mit Beschreibung der vor diesen Brennern gewöhnlichen Geräthe will ich mich nicht aufhalten. Raimund Lulle, Arnold von Villeneuve, Libav und Biringuccio werden die Wißbegierigen überflüssig befriedigen. Genug ist es, zu sagen, daß das gegenwärtige Geräthe eine vereinfachtere Verbesserung der bei unsern ersten Chemisten gewöhnlicher ist, die sich bei ihrer Erfindung von übel verstandnen Vorurtheilen, ungegründeten Absichten und einem mit Charlatanerie verwandten Enthusiasm, leiten ließen.

Die Schlangenröhre des Brantweinbrenners weicht von der im Laborant beschriebenen ab, den ich voriges Jahr herausgegeben habe; da sie zu viel größern Blasen bestimmt ist, so wäre es unmöglich, wenigstens

stens kostbar, sie von Zinn zu machen [12]), auch verfertigt man sie selten doppelt. Die Kesselschläger bereiten die Schlangenröhre für den Brantweinbrenner, sie besteht aus einem spiralförmig gewundenen Zylinder, welcher eigentlich aus verschiednen, inwendig verzinnten und mit hartem Lothe gelötheten Röhren zusammengesetzt ist, deren jede die Figur eines S hat. Jede dieser Röhren ist an die folgende angelöthet, und aus dieser Zusammensetzung entsteht die ganze Schlangenröhre, die ungefähr drittehalb Fuß im Durchschnitte und vier bis fünf Fuß Höhe haben soll. Die Spiralröhre hat im Lichten nur anderthalb bis zwei Zoll. Diese Höhe von fünf Fuß besteht wenigstens aus acht Windungen [13]), die insgesammt in gleichen Zwischenräumen von einander an drei kupferne Stäbe angelöthet und von ihnen aufrecht erhalten werden. Einige geben ihr nur drittehalb Fuß Höhe und mehr als vier bis fünf Fuß Durchschnitt, welche Breite die Länge der Röhre eben so groß macht, als die sechstehalb Fuß hohen haben. Ist die Schlangenröhre des Brenners fertig, so muß man sich überzeugen, ob sie an der Löthung laufe oder im Lichten nicht gleiche Weite habe. Hievon versichert man sich, indem man die untere Oefnung verstopft, die Röhre mit Wasser anfüllt, und dasselbe verschiedene Tage darinn stehen läßt. Indem man das Wasser ausfüllt, die untere Oefnung wieder verschließt und stark in die Röhre bläst, da dann die

12) Weder so unmöglich, noch so kostbar ist es, selbst eine große Schlangenröhre von Zinn verfertigen zu lassen, man sehe die Anmerkung zum Kornbrantweinbrennen.

Hah.

13) Eine solche Röhre hat ungefähr sechs und sechzig bis sieben und sechzig Fuß Länge, eine ansehnliche Weite, welche die zu erkühlende Flüssigkeit zu durchlaufen hat.

Hah.

die noch übrige Feuchtigkeit beim geringsten Blasen durch die unmerklichsten Lecken der Löthung durchzudringen veranlaßt wird; wenn man endlich eine bleierne Kugel von fast gleicher Größe, als die innere Weitung beträgt, in die Schlangenröhre laufen läßt, und an dem Rollen der Kugel abnimmt, ob sie irgendwo Hinderniß vorfindet.

Das Faß, worein die Schlangenröhre zu stehen kommt, muß vom Böttcher von guten eichnen Dauben bereitet und wenigstens mit vier eisernen Reifen gebunden werden. Es muß nur einen Boden haben, auf welchem die drei kupfernen Stäbe ruhn, welche die Schlangenröhre halten. In der Gegend dieses Bodens ist ein Loch gebohrt, worein ein kupferner Hahn oder ein hölzerner Zapfen paßt, dieses Loch dient, das im Fasse befindliche Wasser herauszulassen. Ein zweites Loch läßt das untere Ende der Schlangenröhre durch, welches wenigstens einen guten halben Fuß herausragen muß. Dieser Ständer steht entweder auf einer hölzernen Unterlage, anderthalb bis zwei Fuß hoch oder gleich auf dem Fußboden der Werkstatt, doch ist man im letztern Falle genöthigt, eine etwas tiefe Grube vorzurichten, in welcher das Vorlegfäßchen (bassiot) zu liegen kömmt, welches die Stelle des Rezipienten vertritt. Bevor ich den Artikel von dem Schlangenröhrgeräthe verlasse, bemerke ich noch, daß einige Neuern ihrer Vorrichtung noch einen höhern Grad von Vollkommenheit zu verschaffen gesucht haben, indem sie in der Mitte der Spiralröhre oder äusserlich am Schlangenröhrständer ein weites Rohr anbringen, welches sich oben trichterförmig eröffnet und unten bis an den Boden des hölzernen Fasses herabsteigt. Dieses Rohr dient ihnen zur Abkühlung ihrer Schlangenröhre; da das warme Wasser leichter, als

das

das kalte ist, so behaupten sie, daß diese Art, das Wasser des Schlangenröhrständers zu erneuern, den Grund desselben zuverlässig abkühle.

Bei dieser Vorrichtung kömmt oben an die Seite des Fasses eine Rinne zum Ablauf des Wassers. Ohne diejenigen tadeln zu wollen, die solchen Aufwand machen, halte ich doch in vielen Fällen denselben wenigstens für unnöthig, da ich selbst bemerkt habe, daß eine Schlangenröhre von bloß drei Fuß Höhe, durch welche die bei starkem Holzfeuer aus einer großen Blase herübergetriebene Flüssigkeit vier und zwanzig Stunden lang geflossen war, nur auf zwei Drittel ihrer Höhe erhitzt war. Doch kann man hiebei sagen, daß Ueberfluß nicht schadet [14]).

Von

14) Allerdings schadet es nichts, vielmehr ist diese Vorrichtung von großem Nutzen. Wenn der Schlangenröhrständer schon bis auf zwei Drittheile seiner Höhe erhitzt ist, so wird man den übergegangenen Brantwein mehr als noch einmal so heis finden, als den Anfangs übergegangenen, da der Ständer noch völlig mit kaltem Wasser angefüllet war. Eine beträchtliche Verschiedenheit. Der Brantwein läuft nicht etwa so kalt in das Vorlegfaß, als der untere Theil des Wassers im Schlangenröhrständer ist, sonst müßte er stets kalt aufgefangen werden können. Der durch die Röhre fließende Brantwein giebt nicht alle Hitze, während dem Durchlaufen der Röhre, von sich; die sie aber der Kühlröhre mittheilt, wird sogleich vom Wasser aufgenommen, welches sich dann zwar in die Höhe begiebt, unterdessen aber den kalten Theil des Wassers lau-licht macht. Bei dem allen bleibt immer die Kühlröhre von einem Theile des erhitzten Wassers umgeben, wenn keine Bewegung des Wassers, oder keine Erfrischung desselben durch Zufluß hinzukömmt. Aus diesem wird man leicht sehen, wie gewiß und sicher die Abkühlung der Schlangenröhre durch Zufluß frischen Wassers ist, und welchen

Vor-

Von dem Vorlegel (bassiot), worinn die herüber gehenden Geister aufgefangen werden.

Ob man gleich unter dem Worte Velte ziemlich allgemein eine gewisse Menge bei der Destillation erhaltener geistiger Flüssigkeit versteht, es auch in einigen Gegenden ein Gefäß bezeichnet, worinn das Uebergetriebene aufgefangen wird, so bedient man sich doch gewöhnlicher des Worts Bassiot zur Benennung dieses Gefäßes. Die Bassiote haben jedoch nicht einerlei Form, noch gleiche Größe. Dies ist des Böttchers Sache, er muß gute eichene Dauben dazu nehmen, sie tüchtig fügen und sorgfältig binden. Einige geben dem Gefäße die Gestalt einer Olive, diejenigen vorzüglich, die ihre Bassiote in eine Grube unter dem Schlangenröhrstänter legen müssen, und in dieser Gestalt dieselben desto bequemer fortzuschaffen denken. Andre geben ihnen die Form einer Wanne, deren oberster Boden statt des Deckels ist, mit zwei Löchern versehn, das eine im Mittelpunkte, wodurch die herüber fließende Flüssigkeit läuft, das andre an der Seite, welches größer und mit einem Spunde verschlossen ist, hiedurch schöpft man etwas von dem Uebergegangenen heraus, wenn man es probiren will. Andre hinwiederum nehmen bloß ein Tönnchen (barrique), dessen Inhalt ihnen bekannt ist. Der Inhalt aber ist von einer bis zu zwanzig Velten, welches acht bis hundert und sechzig Pinten macht, da eine Velte acht Pinten ist.

Es

Vorzug sie von der Abkühlung der Schlangenröhre in unerneuertem Wasser hat. Ist lebendiges Wasser bei der Hand, so macht diese Vorrichtung fast gar keine Kosten. Hah.

Es ist unnöthig, zu sagen, daß die Brenner eine kurze Krücke zum Anschüren und Trichter von verschiedner Größe zum Ausfüllen nöthig haben. Aber wesentlich ist die Erinnerung, daß es einige Brenner giebt, die, neben der Bequemlichkeit einer Handpumpe zur Herbeibringung des Wassers, zur Reinlichkeit und zum bequemen Auslöschen des Feuers, noch eine andre Pumpe haben, die aus dem Keller, worinn das Brenngut liegt, in die Blase geht. Soll nun die Blase gefüllt werden, so erspart man sich hiedurch die Mühe, die Fässer heraufschaffen zu müssen, da man in sie nur die Pumpe zu stecken braucht, und den Schwengel dann von dem Arbeiter in Bewegung setzen läßt, dem das Füllen der Blase zukömmt, und es geht leicht von statten. Man hat noch ein kleines, sehr einfaches Geräthe, dessen sich die Brenner bedienen, um bequem etwas Probeflüssigkeit auszuschöpfen. Sie tauchen durch die Seitenöfnung des Bassiots eine Röhre von weißem Bleche, höchstens einen Fuß lang und einen Zoll im Durchschnitt, die sich in eine Spitze von höchstens zwei bis drei Linien endigt. Unten ist sie mit einem Bleche verschlossen, welches ebenfalls in der Mitte ein Loch zwei Linien weit hat. Seitwärts ist ein kleiner Ring, wodurch man den Zeigefinger stecken kann, um den Heber zu halten. Sobald man den Stechheber in das Vorlegfäßchen steckt, so dringt der Spiritus in die Röhre und treibt, durch das obere kleine Loch, die darinn befindliche Luft heraus, nun hält der Arbeiter den Daumen auf die Oefnung und nimmt durch dies geringe Mittel Brantwein heraus, ohne, daß etwas davon kömmt. Er nimmt den Daumen weg und läßt den Brantwein in das Probeglas laufen, worinn er ihn versuchen will. Ueber dies Werkzeug verweise ich auf das, was ich im zweiten Theile des Laboranten davon gesagt habe.

Von

Von den Materien, welche die Brenner zur Heizung ihrer Blase brauchen.

Die Feuermaterialien sind nach den Ländern und Gegenden verschieden. Holz, Stein- und Erdkohlen, Torf und Weinbeer- oder Fruchttrebern sind die Feuerungsmaterien, die, wo sie am häufigsten sind, am füglichsten können angewandt werden.

Das Holz soll weder von der Eiche, noch Weisbuche (charme) seyn [15]), sonst trocken genug, und feingespalten, und zur gehörigen Länge gesägt, damit es ganz in den Feuerherd des Ofens hineingehe, dessen Mase ich zur Holzfeuerung angegeben habe. Des Ofenerrichters Sache ists, selbst die Verschiedenheiten zu bemerken, die er anbringen muß, je nachdem er die oder jene Feuerung anzuwenden hat. Die Steinkohle fodert zum wenigsten einen engen Rost, welcher sie drei bis vier Zoll über dem Herde emporhält, auf welchem man sie anwendet, eine Vorrichtung, die bei den beiden übrigen Feuerungsmaterialien, wovon wir geredet haben, gleichfalls statt findet. Die Auswahl der Steinkohlen ist nicht gleichgültig. Es ist erwiesen, daß sie, wenn sie auch noch so wenig Schwefel halten, den Boden der Blase bald angreifen. Wenn die Art, die Steinkohlen zu verkohlen, wie mit dem Holze geschieht, einmal gemeiner würde, so wäre der Gebrauch dieser Kohle, wo nicht bequemer, doch sichrer. Morand

15) Man kann alles Holz zur Feuerung beim Brantweinbrennen anwenden. Die schwer brennenden Hölzer von der Eiche und Weisbuche sind eben so gut, wie die übrigen, nur muß dann der ausgehende Feuerzug oder die Rauchröhre höher laufen, oder, welches noch besser ist, der einströmende Feuerzug durch den Aschenherd muß tief genug herabsteigen. Hah.

in seiner Steinkohlenkunst, der verstorbene Jars in den Denkschriften der Akademie, Gensanne in einer besondern Schrift, und die Staaten von Languedok in einer öffentlichen Bekanntmachung haben diese Art, Steinkohlen in Kohlen zu verwandeln, beschrieben. Doch muß ich erinnern, daß ich es für ein Hauptstück der Brennerei halte, die Blase mit einer Flamme zu heizen, die immerwährend lebhaft sey. Die Steinkohle giebt nur Flamme, so lange die erdpechige Materie darin brennt, und hat sogar des Blasebalgs zur Hervorbringung dieser Wirkung nöthig [16]). Ist sie einmal Kohle, so gleicht sie der Holzkohle, die, wie ich im Laboranten erinnert habe, durch ihren Umfang (Masse), nicht aber durch Flamme hitzt. Deshalb müßte ein Brenner einen großen Mangel an andern Feuerungsmaterien haben, ehe er sich der Steinkohlen bedient. Doch ist die Steinkohle die einzige Brennmaterie, die man in Flandern und im Lüttichschen zum Kornbrantweinbrennen anwenden kann.

Da der Torf mit schweflichten Theilen weniger angefüllt zu seyn pflegt, so ist er eine sehr gute Feuerung zum Brantweinbrennen [17]). Auch die Trestern von

16) Nichts weniger als dies. Ein etliche Fuß hoher einströmender Luftzug in den Feuerherd erreicht die Absicht vollkommen, man wird dann des beschwerlichen Blasebalgs nicht nöthig haben Hah.

17) Besonders da der Torf ein so häufiges Feuermaterial ist, daß man ihn in Menge auffinden, und leicht zur Feuerung geschickt machen kann. Ueberhaupt aber ist die Aufsuchung des Torfs und seine Anwendung als Feuerung in Deutschland so selten, als der Torf an sehr vielen Orten häufig zu erlangen ist. Ein Landesherr sollte eifrigen Bedacht dahin nehmen, um das immer seltner werdende, kostbare Holz wenigstens so lange zu ersparen, bis die Sathölzer und Holzpflanzungen wieder in tüchtigem Stande wären. Hah.

von Weinbeeren und Baumfrüchten zu Ziegelstücken geformt und wohl getrocknet, geben eine ziemlich gute Feuerung ab. Besonders die Weintrebern, der großen Menge Kerne und des darinn befindlichen Oels wegen. Die Normandie, wo die Trestern von Baumfrüchten zu dieser Feuerung wohl könnten angewandt werden, macht sich nichts daraus, und die Brantweinbrenner in dieser Provinz verwerfen sie einmüthig, ohne jedoch die Ursache anzugeben.

Ich werde nichts von der Brenmaterie hier erwähnen, die in den Ländern, wo der meiste Brantwein gemacht wird, ziemlich gemein ist; es ist der Mist von Thieren, mit Stroh vermischt und an der Sonne getrocknet, da ich nicht weis, ob eben diese armen Leute im Lande Aunis, Poitou und Landes, welche dieselbe gebrauchen, auch Brantwein brennen lassen. Sie wenden sich an die Brenner, die in Städten wohnen, oder behelfen sich mit herumziehenden Brennern.

Zweites Kapitel.

Von der Wahl des zu brennenden Weines und der Führung einer Blase.

Die Erfahrung lehrt, daß die Länder, wo das Brantweinbrennen eingeführt ist, diejenigen sind, wo die Weinberge einen Wein hervorbringen, der am mindesten angenehm zum trinken ist. Untersucht man diesen Fehler genau, so wird man gewahr, daß er lediglich auf der Menge der in diesen Weinen enthaltenen salzartigen Theile beruht. Man kann in der That sagen, wenn es erlaubt ist, in einer der Verschiedenheit so sehr unterworfnen Sache einige allgemeine Begriffe festzusetzen, daß, wenn Reife, Bereitung, und Ueberfluß gleich sind, die verschiednen Boden dreierlei Gattungen weinigter Flüssigkeiten hervorbringen, solche, in welchen der schleimige und extraktähnliche Theil, solche, in welchen die weinsteinichte oder salzhafte Substanz die Oberhand hat, und endlich solche, in welchen diese beiden Substanzen zwar in gehörigem Verhältnisse zugegen, aber doch mit einer überflüssigen Menge Wässerigkeit verdünnt sind.

Wir wollen diesen Satz durch ein einleuchtendes Beispiel erklären. Man nehme Wein von Oberburgund, Wein von Poitou oder Saintonge und schweren Farbwein (gros vin de teinte) von Languedok, sie sollen alle drei in einem Jahre gekeltert seyn, welches das Mittel zwischen gar zu großer Näsſe und übertriebner Hitze hält, wie etwa das Jahr 1772 gewesen

 ist,

ist, sie sollen mit möglichster Sorgfalt und Kenntniß zubereitet seyn, und ersterer ist trinkbar, der zweite herbe, der dritte ist nicht zu trinken, so dicke ist er. Man unterwerfe sie der Destillation und behandle eine gewisse Menge von jedem dieser drei Weine auf gleiche Art. Der burgundische Wein wird viel weniger als den dritten Theil seines Gewichts geistiger, ziemlich schwacher Flüssigkeit liefern; der Wein von Poitou wird die Hälfte und mehr an stärkerm Brantweine, unter gleichen Umständen, geben, als ersterer; der letzte aber wird ungefähr den dritten Theil seines Gewichts Brantwein liefern, der, aller möglichen Vorsicht ungeachtet, brenzlicht schmecken wird.

Fragt man nun noch diejenigen, welche Jahr aus Jahr ein brennen, so werden sie uns sagen, daß das Produkt ihrer Arbeit nie ergiebiger, noch von besserer Güte sey, als in den Jahren, wo ihre Weine herber sind, ohne grün (verts) zu seyn. Nun darf man sich nicht mehr wundern, daß in der Gegend von Orlean, Saintonge, Poitou, Limousin, im Lande Aunis und Bourdelais die größten Brantweinbrennereien sind, da alle Weine dieser Gegenden die Eigenschaften herber Weine in mehrerm oder minderm Grade besitzen, wovon wir geredet haben.

Eine andre Erfahrung der Brantweinbrenner und aller derer, die Weine besorgen, hat sie gelehrt, daß jedes Jahr den Wein beträchtlich verändert, dergestalt, daß ein Wein, der vom jährigen Wuchse, so drücken sich die Leute vom Handwerk aus, nicht trinkbar ist, es im zweiten, dritten und vierten Jahre wird. Ferner ist es bekannt, daß ein Wein, der seinen Grad der Vollkommenheit erreicht hat, mehr oder weniger geschwind sich in den folgenden Jahren verrin-

gert, so daß er nur wenige Jahre hindurch in seiner Kraft ist (en pleine boitte). Von diesen Beobachtungen, die allgemein von den Leuten angenommen werden, deren Hauptbeschäftigung die Zubereitung und Erhaltung der Weine ist, rühren natürlicher Weise folgende den Brennern eigne Grundsätze her; Dieser Wein wird in den ersten sechs Monaten nach seiner Gährung zur Blase geschickt seyn, jener wird das Jahr aushalten müssen; überhaupt ist es der Zeitpunkt, welcher zwischen der ersten Gährung und seiner Reife und Vollkommenheit mitten inne steht. Diesen Zeitpunkt kennen die Brenner, erklären sich aber nicht darüber, ich glaube aber folgende Regel darüber geben zu müssen.

So oft ein von der Höhe herabgegossener Wein sprudelt und Luftbläschen wirft, als wenn er in Gährung stünde, ist er gut zum Brennen, und je näher die Zeit, wo man ihn in die Blase thut, an die Zeit seiner Verfertigung gränzt, desto weniger wagt man beim Brennen. Wir werden in der Folge sehen, daß diese Regel nicht auf alle Flüssigkeiten ausgedehnt werden kann. Zum Beispiele, um es in der Zukunft nicht wiederholen zu dürfen, wenn man Syrupbrantwein verfertigt, nach dem im Laborant beschriebenen Prozesse, nehmen die Arbeiter den Zeitpunkt, wo er gut zum Brennen ist, aus einem Handgriffe ab, den ich erst nach der Herausgabe meines Buchs erfahren habe, er ist folgender. Sie nehmen ein wenig von der gährenden Flüssigkeit in einem Schälchen, und werfen es ziemlich stark gegen den Boden. Wenn sie durch diesen Fall in Schaum geräth, und einen etwas dicken Gescht bildet, so ist es ein Zeichen, daß es Zeit ist, dieselbe überzubringen.

Da alle zum Brennen taugliche Flüssigkeiten einer mehr oder weniger heftigen Gährung unterworfen sind, so bleibt es ausgemacht, daß man sie in einer Zeit dazu anwenden muß, wo die zweite Gährung noch nicht vollendet ist.

Ungeachtet dieser allgemeinen Vorschriften, muß man gestehen, daß die Uebung und Erfahrung den Brennern bessere Dienste thun, als die deutlichsten und best angebrachten Regeln. Ich hatte aber auch, da ich mich über diesen Theil ihrer Arbeit ausbreitete, keine andre Absicht, als den Leser bloß zu unterrichten, nicht aber ihm das vorgebliche Geheimniß der Künstler zu enthüllen, welche ziemlich verlegen seyn würden, wenn man eine getreue Beschreibung von ihnen verlangte. Genug ists, eines Theils zu wissen, daß die weinsteinhaltigsten Weine am meisten Brantwein geben, und andern Theils, daß die Gährung die weinsteinigten Theile verfeinert (attenué), nicht aber sie in dem Grade vollendet haben müsse, daß ihre erste Zersetzung erfolge.

Ich setze, man habe dem Brenner den Wein zur rechten Zeit geliefert, so füllt man früh morgens die Blase an, so daß etwa ein Viertel davon ledig bleibt, man setzt den Hut auf und verkleibt ihn, entweder, wie einige, mit Lehm, oder, wie andre, mit befeuchteter Asche, oder auch mit Kleisterpapiere. Nun steckt man den Schnabel des Hutes in die Oefnung der Schlangenröhre und füllt den Abkühler, worinn sie steht, mit Wasser an. In einigen Gegenden stellt man oben auf den Hut eine Stange aufrecht, deren Ende sich an einen Balken des Bodens stemmt, unten aber auf den Hut gestützt, verhindert, daß er sich zur Zeit, wo die ersten Dämpfe entstehen, nicht

heben kann [18]). Dann legt der Arbeiter eine Schüppe glühender Kohlen in den Feuerherd des Ofens und einige Stücken trocknes Holz darauf, welches man, die Blase in Gang bringen, heist. Sobald das Feuer in gutem Brande ist, unterhält er es in gleichem Grade, doch daß er es unvermerkt durch neues gespaltenes Holz vermehrt, ein wesentlicher Umstand. Nun nimmt man wahr, daß die Flüssigkeit nahe am sieden ist: 1) durch ein dumpfes Murmeln, welches in der Blase entsteht, 2) durch die Hitze, die sich nach und nach des Hutschnabels bemächtiget. Während dieser Zeit, die kürzer oder länger dauert, je nachdem der Brennknecht das Feuer regiert, geschickt und erfahren ist, tröpfelt, zwar langsam, doch in ziemlicher Menge Phlegma herüber, welches einige Chemisten dem Wasser haben zuschreiben wollen, womit der Arbeiter den Hut und die Schlangenröhre hat ausspühlen müssen, ein Vorgeben, welches nicht wahrscheinlich ist, der Menge wegen, die zuweilen bei einer Blase, die zweihundert Pinten hält, auf mehr als zwei Pinten steigt [19]).

Man

18) Diese Vorrichtung ist wenigstens überflüssig. Ein Helmabkühler befreit weit mehr von der Gefahr, daß der Hut von den Dämpfen abgeworfen werde, als jede noch so feste Stütze. Ist die Gewalt der Dämpfe der zuerst ins Kochen kommenden Flüssigkeit einmal so stark, daß der Hut abgeworfen werden könnte, so ist auch schon die Flüssigkeit im Begriff, überzusteigen; auch dies verhindert der Hutabkühler, die Stütze aber nicht im mindesten, wie man leicht einsehen kann.

Hah.

19) Die bei der Destillation des Brantweins zuerst übergehende Flüssigkeit ist Wasser, welches aus dem noch nicht ins Kochen gebrachten Weine emporsteigt; denn so lange steigen bei aller Erhizzung aus jeder weinartigen Flüssigkeit Wasserdämpfe in die Höhe, so lange die zu destillirende Flüssigkeit denjenigen Grad von Hitze (die Siede-

hitze

Man hört nach und nach das Murmeln stärker werden, dann aber fast plötzlich sich verringern, um dem Kochen Platz zu machen, welches in der Mitte der Flüssigkeit entstehen muß. Dann ist die Hitze des Huts unausstehlich [20]), wie auch die des Schnabels und des Stücks Schlangenröhre über dem Wasser. Die in die Vorlage herüber laufende Flüssigkeit bildet einen fadenförmigen Strahl, der nach gerade dicker wird, und wenn dieser Strahl fast die Stärke einer mäßigen Schreibfeder erlangt hat, so hält man die Destillation für wohl im Gange. Der Arbeiter schiebt also den Schieber hinein und verschließt die Thüre des Feuerherds, in welchem Hitze genug entstanden seyn muß, um ein stets gleichförmiges Kochen zu unterhalten. Versäum-

hitze des Wassers) noch nicht erreicht hat, in welcher sich zuerst der Geist entwickeln kann. Jede gegohrne Flüssigkeit hält durch ihre schleimicht öligen und sauren Theile das geistige brennende Wesen so fest gebunden, daß der Brantwein unter der Hitze des kochenden Wassers sich von seinen Banden nicht los zu winden vermag. Ist er aber einmal durch diese Hitze geschieden, so besitzt er die Eigenschaft, bei sehr geringer Wärme in der Destillation überzugehen. Jede gegohrne Flüssigkeit ist Wein- oder Gewächssäure mit Geist versüst. Alle versüste Säuren lassen ihr geistiges Wesen erst bei einer Hitze fahren, die merklich grösser ist, als das Produkt nachgehends zu seinem Aufsteigen bedarf. Vitriolöl mit Weingeist, Salpetersäure mit Weingeist vermischt, brauchen bei der Destillation eine ansehnliche Hitze; der hiedurch erhaltne Aether aber ist das flüchtigste unter allen Flüssigkeiten. Hah.

20) So ist die gewöhnliche Brennerei auch bei uns in Deutschland. Man hat keinen Hutabkühler, läßt seinen Brantwein in diesem erhitzten Hute Feuergeschmack annehmen, und setzt sich ohne Bedenken der Gefahr des Uebersteigens aus, ehe man von seinem alten Vorurtheile abgehen, und den Hut durch hinlängliches frisches Wasser abkühlen wollte. Hah.

säumte man diese Vorsicht, so könnte die Hitze sich, vermittelst der durch die Feuerherdsthüre hereindringenden Luft, verstärken, und das Aufwallen hiedurch so stark werden, daß ein Theil der undestillirten Flüssigkeit durch den Schnabel herüber dränge, welcher das geistige Produkt verunreinigen würde. Dieser Umstand ereignet sich öfterer beim Zider oder dem gegohrnen Getreide, welches schleimichtere Flüssigkeiten, und folglich beim ersten Aufwallen dem Uebersteigen leichter unterworfen sind; denn es ist eine gegründete Bemerkung, daß, wenn dieses erste Aufwallen einmal im Gange ist, es selten geschieht, daß die Flüssigkeit dem Uebersteigen ausgesetzt ist, es müßte denn entweder das Feuer verstärkt werden, oder die Schleimigkeit des Flüssigen allzu beträchtlich seyn [21]).

Doch läßt der Arbeiter bei dem allen die Sorge für sein Feuer nicht außer Acht, welches er stets hinlänglich stark erhalten muß, damit das Kochen nicht nachlasse.

Beim ersten Brande oder Gange, nemlich wenn die Blase nur mit Weine gefüllt ist, hat man weiter für nichts zu sorgen, als die Vorlage oder das Bassiot zu leeren, wenn es voll ist. Einige Brenner haben jedoch die Gewohnheit, die zwei ersten Drittel des Produkts besonders aufzuheben, und um dies nicht zu versehn, unterläßt der Arbeiter nicht, von Zeit zu Zeit eine

21) Dieser Punkt der so kitzlichen Regierung des Feuers, sowohl während der ganzen Destillation des Brantweins aller Art, als insbesondere bei der Uebertreibung des Biers, und des Maisches bei dem ersten Entstehen des Sudes, verdient eine Abhülfe. Sowohl der Hutabkühler, als besonders der faule Heinze, sind die kräftigsten Vorbauungsmittel, besonders, wenn letzterer so eingerichtet ist, wie ich in der Anmerkung über das Kornbrantweinbrennen sagen, und in den Kupfertafeln abbilden werde. Hab.

eine Probe davon mit dem Stechheber auszuheben, und es in eine Schale schießen zu lassen. So lange sie nicht gescht, sondern mehr oder weniger runde Perlen aufsteigen läßt, ist sie gut und er hebt sie auf, ohne sie zum abermaligen Uebertreiben zu bestimmen (repasser). Hat aber der Wein, den er destillirt, die Eigenschaft, gleich beim ersten Gange schwachen Brantwein zu geben, so unterläßt man, ihn gleich nach der ersten Probe abzubrechen, sondern fährt fort, ihn bis zuletzt übergehen zu lassen. Sobald man inne wird, daß der Strahl, welcher herabläuft, in der Dicke abnimmt und zuweilen absetzt, so ist man sicher, daß die Flüssigkeit bald aufhören wird, geistig zu seyn. Man nimmt deshalb etwas Weniges davon in ein Schälchen und zündet ein Papier an, dann gießt man die Probe auf den Hut, und hält das angezündete Papier daran. Entzündet sich nun der davon aufsteigende Dampf, so fährt man mit Brennen fort. Geschieht aber das Gegentheil, so eilet man, das Feuer unter der Blase hinwegzunehmen, nimmt den Helm ab, eröffnet den untersten Hahn der Blase und läßt das Ueberbleibsel heraus, man gießt kaltes Wasser in die Blase, spült sie nebst dem Hute damit aus, und schickt sich zu einem neuen Brande an. Diese erstere Arbeit dauert längere oder kürzere Zeit, nach Beschaffenheit des zu brennenden Weines, und der Menge Geist, die er liefert. Selten, daß sie bei einer, wie erwähnt, beschickten Blase, länger als zwölf Stunden anhalten sollte, man mag nun alles Produkt, sogar bis auf den schwachen Brantwein, gemeiniglich unter der Benennung Nachgang bekannt, herüberbringen, oder das Produkt in zwei Klassen abtheilen, in Geist oder Vorsprung (Vorgang, Vorlauf) und Nachgang. Diese Unterscheidung darf man nicht gering achten, da, seit die Regierung die Mühe über sich genommen hat, den Brantweinbrennern

nern Gesetze vorzuschreiben, wie sie ihre Blase beschikken sollen, dieser Unterschied in Geist und Nachgang zum Verständnisse desjenigen wichtig ist, was wir jetzt noch von der Arbeit der Brenner zu sagen haben. Wir setzen den Fall: 1) daß der Brenner, der Verordnung vom Jahre 1687 zufolge, gewillet ist, Brantwein zu machen, der ein Viertel Nachgang enthält, oder ein Fünftel des Ganzen, da, der Verordnung gemäs, sechszehn Maas Geist und vier Maas Nachgang genommen werden müssen. In dieser Absicht misset der Brenner den Inhalt seines Vorlegfasses mit einem hölzernen Stabe (Visirstabe), auf welchem Kerben geschnitten sind, deren jede eine Velte bezeichnet. Nun hält die Velte vier Maas oder acht Pinten, pariser Gemäß, das Bassiot aber kann bis vierzig Velten halten. Der Brenner misset sein Bassiot zur Zeit, wo die Destillation strählings überzugehen anfängt, und rechnet zum Geiste oder Vorsprunge, alles, was in das Bassiot gehet, wie viel es auch sey, und das vierte Theil dieser Menge läßt er als Nachgang laufen und misset es sorgfältigst. Sobald auch dieser über ist, setzt er, statt dessen, ein kleines Fäßchen unter, um den noch etwa übrigen Nachgang aufzufangen, so lange bis nichts Brennliches mehr übergeht, welches er durch das vorhin angegebne Mittel wahrnimmt. Durch Hülfe dieses Handgriffs verfertigt der Brenner mit einem Male seinen Brantwein der Verordnung gemäß. Aber die große Verschiedenheit der zu brennenden Weine sowohl in Absicht der Menge, als des wechselseitigen Verhältnisses des Geistes und Nachganges, ist Ursache, daß wenige Brenner diesem Verfahren folgen.

Wir setzen zweitens den Fall, der Brenner will das beste, das erste Drittel des übergehenden Geistes wegnehmen, so nimmt er das Bassiot aus der Grube,

in

in welcher es liegt, und füllt dieses erstere Produkt ab, dessen Kraft und Güte zwar verschieden ist, stets aber jeder andern Gattung Brantwein vorgeht, da es feiner und weder scharf noch brenzlich ist. Ist diese Verrichtung [22]) vorbei, so setzt man das Bassiot wieder an seine Stelle und fährt fort zu brennen, bis kein Nachgang mehr übergeht. Dieses zweite Produkt muß wieder mit frischem Weine übergebracht werden. Sobald man nemlich, durch Eröfnung des Zapflochs, die Blase ausgeleert und wohl gereinigt hat, schüttet man dies ganze zweite Produkt hinein und füllt dann die Blase vollends mit Weine an. Bei dieser Gelegenheit ist es dienlich, die Art anzuführen, wie der Brenner erfährt, ob seine Blase gehörig angefüllt sey, denn man sieht leicht, daß, wenn sie bei Entstehung des Aufwallens zu voll wäre, ein Theil der Flüssigkeit, längst dem Schnabel hindurch gehen, und die Reinigkeit des Brantweins verderben würde. In dieser Absicht streifet der Arbeiter seinen Arm bis an den Ellenbogen auf, fasset diesen Ellenbogen mit der linken Hand, um ihn auf den Rand der Blase zu halten. Dann langet er mit Arm und Hand herein, und hält seine Blase für gehörig beschickt, wenn er mit den Fingerspitzen die Oberfläche deß Weins berühren kann, welches nach gemeinem Maase anderthalb Fuß Blasenleere giebt. Unstreitig wäre es bequemer, einen Visierstab zu haben, dies

22) Couper à la serpentine. Dies geschiehet auch bei uns, da der zuerst herübergehende Theil des Brantweins nicht so brenzlicht, als der zuletzt übergehende ist. Der sich durch Abgang der überdestillirten Flüssigkeit nach und nach verdickende Ueberrest nimmt größere Hitze an, läßt mehr scharfe Theile übergehen, und brennt desto leichter an, jemehr sich die Destillation zu Ende neigt, das ist, je weniger Feuchtigkeit noch in dem Brenngute vorhanden ist.

Gab.

dies wäre keiner solchen Verschiedenheit im Abmessen unterworfen, als etwa die Länge eines, auf angezeigte Art, ausgestreckten Arms des jedesmaligen Brenners verursachen muß. Ist die Blase gefüllt und mit dem Hute bedeckt, so schreitet man zur Destillation, just so, wie wir vom ersten Brande gesagt haben, man regiert auch das Feuer mit gleicher Vorsicht. Sobald man nemlich durch Reisbündel und andere leicht brennende Materien die Blase ins Kochen gebracht hat, und die Flüssigkeit strählings in die Vorlage läuft, legt man im Feuerherde vier starke Stücken Holz an, macht die Thüre zu, und schiebt einen Augenblick hernach die Klappe oder den Schieber der Zugröhre ein; auf diesem Schieber beruht die Regierung des Feuers. Man sieht sich hier gleichfalls vor, daß nicht mehr als der vierte Theil des Nachgangs in das Bassiot laufe, nemlich vier Velten gegen sechszehn Velten Geist gerechnet. Man wird aber einsehn, daß das Produkt dieser Arbeit nothwendig 1) einen wirklichen Weingeist, wegen der wiederholten Uebertreibung des Brantweins vom ersten Brande; 2) einen Brantwein, als das erste geistige Produkt des Weines liefere, welcher die Beschickung der Blase vollendet hat, und allen Nachgang aus dem Brantweine sowohl als aus dem Weine. Da nun die Stärke dieses erstern Brantweins immer unzuverlässig, so wie das Verhältniß des zur vollkommnen Beschickung erforderlichen Weins ist, so sieht man, daß die Verbindlichkeit des Brenners, einen stets gleich starken Brantwein zu liefern, ihn in die Nothwendigkeit setzt, anderweitigen Mischmasch zu treiben. Diesem Nachtheile abzuhelfen, fielen einige Brenner darauf, so viel beim ersten Brande aus bloßem Weine überzutreiben, als zur Hervorbringung einer hinlänglichen Menge Geist in der erforderlichen Güte nöthig war, und das Ganze noch einmal zu destilliren.

Gemei-

Gemeiniglich gaben drei Weinbrände, deren jeder sein Drittel an geistigem Produkte hergab, genug, um diesen zweiten Brand zu veranstalten, so daß von den vier Malen, die man eine Blase gehen ließ, das vierte Mal zur Destillation des Produkts der drei vorhergehenden bestimmt war. Das Produkt dieser vierten Arbeit lieferte bis auf die Hälfte übergetriebener Flüssigkeit, als einen Brantwein, der schier mit der Verordnung übereinstimmte, und man begreift leicht, daß in den Zeiten, wo es erlaubt war, mehr oder weniger starken Brantwein zu bereiten, der Brenner nur das Produkt dieser vierten Destillation abbrechen (fractioner), und es nur von Zeit zu Zeit proben durfte, um seine verschiednen Gattungen Brantwein zu erhalten. Ich werde nur ein Wort von der Arbeit einiger Brenner sagen, die ihren Nachgang von den Bauern kaufen, und ihn zu Hause abziehn. Man weis, daß diese Destillation mit unserm dritten Prozeß übereinkömmt, und nur darin hievon abweicht, daß hier nur aus einer sehr großen Menge schwachen Brantweins ein sehr kleiner Theil guten Geistes erhalten wird, durch die von den Brennern angewandte Vorsicht, die scharfen Brantweine mit Wasser zu verdünnen, und bei der größten Abkühlung sie abzuziehn.

Unter diesen drei Prozessen, die ich so eben erzählt habe, ist der erste der gemeinste, der zweite der nöthigste zur Erreichung der Absicht der Verordnung, und der dritte liefert den stärksten Brantwein von der besten Güte. Wir werden im vierten Kapitel die Ursachen, welche die Güte eines Brantweins verändern können, und die Mittel abhandeln, ihn theils in Absicht des Geschmacks,

theils der Stärke zu unterscheiden. Jetzt gehe ich zur Beschreibung der andern Methoden, Brantwein aus Wein zu destilliren, über.

Drittes Kapitel.

Von einigen besondern Arten den Brantwein zu brennen.

Ich habe bei Beschreibung der Oefen erwähnt, daß es von Dorf zu Dorf herumziehende Brenner gebe, die alles nöthige Geräthe mit sich führen, um für die, welche den Wein weder weg zu führen, noch zu brennen wissen, den Wein auf der Stelle zu brennen. Vorzüglich kaufen diese Herumzieher gern die Weinhefen und Trebern auf, die sie gewöhnlich für sich brennen. Diese ihre besondern Handgriffe werde ich in diesem Kapitel vortragen; denn da ich die in der Gegend von Orlean, Limosin, Poitou, Anjou, Saintonge, Angoumois, in dem Lande Aunis und der Nachbarschaft umher, ja selbst die in der Gegend von Tolouse und Bordeaux gebräuchlichsten Arten, Wein zu Brantwein zu machen, beschrieben habe, so wird man mir hoffentlich erlauben, einige besondere kleine Handanlegungen zu übergehn, die eher gewissen Brennern, als ganzen Provinzen eigen, und mehr das Resultat eines unaufgehellten Schlendrians, als einer vernünftigen Ausübung sind, nach welcher die meisten Brenner gedachter Provinzen verfahren. So werde ich kein

Wort

Wort von der übeln Gewohnheit gewisser Brenner sagen, die den Hut nicht eher auf die Blase setzen, als bis die Flüssigkeit ins Sieden kömmt. Sie sehn nicht ein, wie sehr sie Gefahr laufen, die ersten Geister zu verlieren, wenn zum Unglück die Aufsetzung des Helms, das Verkleiben und Anfügen des Schnabels an die Schlangenröhre nicht geschwind genug vor dem Uebergange des ersten geistigen Produkts von statten gehen kann, welches beim ersten Aufsieden emporsteigt.

Große Brennereien halten größtentheils Kaufleute, Edelleute, und andre, deren Einsichten ihrem Vermögen wenigstens beikommen, und wenn sich die Weinessigbrauer zu Paris den Rang erster Brantweindestillirer geben, welches, versteht sich, nach den Chemisten, wohl seyn mag, so muß man gestehen, daß diese ersten Meister sehr den Chinesern gleichen, die, wie man sagt, unsre Anherren in der Erfindung der Buchdruckerei gewesen, selbst aber diese Kunst nach einer Ausübung von Jahrtausenden nicht weiter vervollkommnet haben, da doch unterdeß unsre neuern Brantweinbrenner täglich an der Vervollkommnung ihrer Kunst arbeiten, und sichrer und geschwinder ihren Zweck erreichen würden, wenn unablässige und zum Unglück bevollmächtigte Kundschafter dem Fortgange ihrer Erfahrungen nicht Hindernisse in Weg legten, indem sie unaufhörlich ihre Betriebsamkeit mit Auflagen bedrohen.

Die Dorfbrenner haben, wie ich schon berührt habe, ihre Blase mit dem Helme und einen großen Dreifuß, worauf sie ruhen kann, eine Brantweintonne, worin ihre Schlangenröhre steht, das Unterlagfäßchen und andres kleines Geräthe. So wie sie nun in ein Dorf kommen, erkundigen sie sich nach der

Menge Wein, die sie zu brennen bekommen können, um ihre Erklärung darüber von sich zu geben. Dann stellen sie ihre Blase in einem Hofraume auf, in der Nähe eines Teichs oder eines Brunnens, um nach Gutdünken Wasser zu haben, sie bauen in Eil, von eingeweichter Erde und einigen Bruchsteinstücken oder dergleichen, um ihre Blase und ihren Dreifuß einen Ofen in die Höhe, höchstens acht Zoll dick, und befolgen übrigens genau die im vorigen Kapitel beschriebene Verfahrungsart, außer daß diese Herumzieher größtentheils nicht so behutsam bei ihrer Arbeit sind, als die Arbeiter in großen Brennereien, und, da sie oft mit unwissenden Leuten zu thun haben, so nehmen sie einen Theil des ersten Produkts vor der Schlangenröhre weg, den sie nicht ungenutzt lassen. Dafür helfen sie sich damit, daß sie desto mehr Nachgang herüber laufen lassen. Andre bereden den Eigenthümer, daß das Herübergehende nicht mehr geistig ist, und behalten fast allen Nachgang für sich, und da sich einige für ihre Mühe dadurch bezahlt machen, daß sie einen Theil des Produkts an sich behalten, so kann man wohl denken, daß sie sich nicht das schlimmste wählen. Mit einem Worte, entweder Unwissenheit oder Begehrlichkeit ist Ursache, daß die herumziehenden Brenner selten gute Waare liefern, selbst wenn sie Wein von guter Beschaffenheit destilliren; denn diejenigen unter ihnen, welche nur Weinhefen oder Schalwein zu brennen finden, brauchen für die Güte ihres Produkts nicht weiter zu stehen, und dies ist oft genug der Fall.

Die Hefen sind, wie jeder weis, eine zähe, trübe Materie von eigner Säure, die von den Weinen abgesetzt wird, wenn man nach ihrer ersten Gährung die Gefäße verstopft hat. Gewöhnlich zieht man den Wein zuerst nach drei Monaten ab, und sammlet dann

die

die Hefe. Bei dieser Zähigkeit hat er zwei Nachtheile unter den Händen des Brenners. Der erste ist, daß er beim ersten Aufsude über die Blase isteigt, der zweite, daß er eine Menge Materie absetzt, die, während daß die Flüssigkeit siedet, anbrennt. Diese Unart, welche von den meisten Chemisten bemerkt worden ist, selbst von Stahlen, da man in Deutschland nichts vom Weine zum Brantweinbrennen nimmt, als Weinhefen, da die Deutschen an der Verbrauchung des Weins selbst mehr Geschmack finden, und er bei ihnen weder so häufig, noch so gut als in Frankreich ist, diese Unart, sage ich, kann den Brennern nicht entgehn, wogegen sie jedoch noch Vorbauungsmittel in Händen haben. Das von Stahl erfundene bestand darin, daß er eine Welle mit Kreuzflügeln auf einen Zapfen im Boden der Blase stellte, wovon das eine Ende oben zum Helme herausgieng und mit einer Kurbel versehn war. Wurden diese Flügel in Bewegung gesetzt, so rührten sie ununterbrochen während der Destillation die Hefen auf, eine ähnliche Vorrichtung, als wir bei gewissen eisernen Stangen sehn, die durch Leder unter die Glocke einer Luftpumpe gehen. Ob man gleich dies Mittel von neuem der Societät zu Limoges vorgeschlagen hat, ohne des ersten Erfinders zu gedenken, so scheint es doch nicht leicht auszuführen zu seyn, da es von Seiten des Brenners eine stets anhaltende Beschäftigung erfodert. Herr Model hat in Rußland vorgeschlagen, einen Rost von engem Drahtgitter auf etwa acht Zoll hohe Füße im Boden der Blase zu stellen, welcher die Hefen nicht auf den Grund der Blase sinken, und so nicht anbrennen läßt. Ich mache hier die Anwendung dieses Mittels, ob es gleich von unserm berühmten Scheidekünstler blos zur Destillation des Kornbrantweins vorgeschlagen worden ist.

Man hat dem Unfalle des Uebersteigens dadurch abzuhelfen gesucht, daß man eine Kugel von Wachs auf die Oberfläche der Hefen warf, andre rieben die innern Wände der Blase, so weit die Flüssigkeit stieg, mit Seife, welches jedoch das Uebel nur zur Hälfte mindert; noch andre verdünnten die Hefen mit Schalweine, und wollten lieber an der Menge des Produkts leiden; denn daß einige sie mit Wasser verdünnen, zeigt den äußersten Grad von Unwissenheit an. Die so verdünnten Hefen setzen demungeachtet ihre groben Theile am Boden ab, die dann dem Anbrennen ausgesetzt sind. Endlich läßt man auch, die Essigbrauer scheinen die ersten Urheber dieses Verfahrens zu seyn, die Hefen bis zum Kochen erhitzen, und sie dann durch ein weitlöcheriges Seihetuch laufen. Die in den Hefen verbreitete Flüssigkeit läuft so leicht durch, da die Hitze die Zähigkeit hinweggenommen hat. Dann preßt man die rückständigen Trebern aus, verkauft sie so dem Hüter, oder brennt fixes Laugensalz daraus, unter dem Namen Weidasche. Die aus den Hefen geschiedne Flüssigkeit thut man nun in die Blase, und verfährt damit so, wie mit dem Weine. Alles Vorhergehende zeigt zur Gnüge, daß aller aus den Hefen erhaltene Brantwein viel schärfer und stets angebrannt seyn muß, doch bemerkt man, daß er nach Verhältniß viel häufiger als vom Weine kömmt, eine Bestätigung dessen, was ich zu Anfange des vorigen Kapitels sagte, daß die weinsteinigsten Weine die besten zum Brennen sind.

Schlüßlich von den Trestern (Weintrebern) [23]). Wenn die herumziehenden, oder auch einige Dorfbren-

23) Da der von Herrn Demachy hier beschriebene Prozeß, Brantwein aus Trestern zu destilliren, nicht nur unzulänglich,

brenner die Trestern gleich, wenn sie von der Presse kommen, sammlen, so thun sie einige unter ihnen in

lich, sondern auch in einiger Rücksicht fehlerhaft ist, so halte ich es für dienlich, mich ein wenig hierbei zu verweilen, zumal, da dieser Gegenstand von der größten Wichtigkeit ist. Folgende Methode befolgt man in dem Theile der Schweiz, welcher Wein hervorbringt. Man nimmt die Trebern von Weinbeeren, so bald sie von der Presse kommen, und ohne daß man Lauer (piquette) daraus zubereitet; denn die Trester, aus welcher man Lauer gezogen hat, und welche, so zu sagen, ausgewaschen ist, giebt keinen Brantwein, und geräth fast gar nicht in Gährung, wie unsere Brenner erfahren haben. Die Trebern thut man in gute Fässer, füllt sie völlig damit an, und drückt sie wohl mit den Füssen ein, damit sie gleichformig eingepreßt, und das Schimmeln derselben verhindert werde. Ehe man die Trebern in die Tinen thut, muß man sie wohl aus einander schütteln, und zwischen den Händen zerreiben.

Sind nun die Tinen voll, so bedeckt man sie mit ihren Deckeln, und verwahret die Ränder und Spalten genau, indem man sie mit Lehme verstreicht. Nach Verfluß von zwei bis drei Tagen erhitzen sich die Trestern, und gehen in Gährung über. Sobald die erste Gährung vorbei ist, und die Trestern einen weinichten und angenehmen Geruch annehmen, welches nach vier bis fünf Wochen, oft auch nach zwei Wochen geschiehet, so destilliret man, nachdem man Wasser hinzugegossen hat. Dann kann man die Blase bis an den Hals anfüllen, und eine hinlängliche Menge Wasser hinzusetzen; denn da die Masse sich nicht aufblähet, so läuft man bei dem völligen Anfullen keine Gefahr.

Das Feuer muß von der Zeit an, wenn die Blase erhitzt ist, gelinde seyn, man braucht auch sehr wenig Holz zu der ganzen Destillation.

Zwei und dreißig Cubikfuß Trestern geben gewöhnlich zwanzig Maas guten Brantwein. Da ich vergangenen Winter eine starke Menge Trestern destillirte, so erhielt ich stets aus acht und zwanzig bernischen Cubikfusen, oder einem Karren, achtzig Maas schwachen Brantwein, welcher bei der Rektifikation achtzehn Maas Weingeist gab, welcher Pulver zündete. Ich sage deshalb nicht zu viel durch die Versicherung, daß zwei und dreißig

Cubik-

eine Kufe und stampfen sie so viel möglich hinein, andre machen ein Loch in die Erde, bedecken den Bo-

den

Cubikfuß zwanzig Maas guten Brantwein geben.

Verschiedene Brenner warten nicht einmal den Zeitpunkt ab, bis die erstere Destillation zu Ende ist, oft destilliren sie nach Verfluß von acht Tagen, und fahren fort, bis alle Trestern verbraucht sind. Ich muß anmerken, daß die Trestern zwei, drei bis vier Monate und länger in den Tinen bleiben können, ohne etwas an ihrer Güte zu verlieren; denn, wenn die Tinen wohl verstopft sind, so werden sie nicht in die Essiggährung übergehen, weil diese ohne Beitritt der Luft nicht geschehen kann.

Wenn man diesen Brantwein mit Wasser und Asche oder mit Kalkwasser rektifiziret, so erhält man einen sehr reinen Weingeist ohne schlechten Geschmack, noch übeln Geruch, wie ich in meinen essais sur la chymie gezeiget habe.

Man kann sich der destillirten Trebern als Dünger bedienen, sie thun unvergleichliche Dienste, und machen den Boden sehr locker, ja sie sind besser zu diesem Behufe nach der Destillation, als vorher. Um sie hiezu zu brauchen, so bereitet man einen Haufen von verschiedenen Lagen, so daß zwischen jede Schicht Trebern eine Schicht Erde kommt, welches die Fäulung ansehnlich erleichtert. Man hat auch diese Trebern sehr vortheilhaft zur Verfertigung der Salpeterwände gefunden.

Es giebt in diesen Gegenden Leute, die von den Trebern, ehe sie sie in die Fässer thun, die darin befindlichen Kernen dadurch absondern, daß sie die Trebern auflockern, und über einem Siebe von Eisendraht zwischen den Händen zerreiben. Aus diesen Kernen pressen sie ein sehr lieblich schmeckendes Oel, welches beim Brennen keinen Geruch von sich giebt, länger brennt, und eine hellere Flamme giebt, als Baumöl. Ein Cubikfuß Kerne giebt drei viertel Maas dieses Oels; wer sie hiezu nicht anwenden will, kann sie zum Füttern des Federviehes brauchen.

Wenn die Gährung der Trebern nicht stark ist, so kann man sie dadurch beschleunigen, daß man zwischen jede Schicht etwas Kassonade streuet, oder in warmes Wasser gerührte Hefen dazu setzt. (Dies kann man auf allen Fall thun, um nichts zu versäumen. Hah.)

Wenn man diese Trebern zu Kuchen bildet, und sie unter der Blase brennt, so erspart man das Holz, und erhält aus

zwan-

den desselben mit Stroh und stampfen sie ebenfalls hinein. Das Hauptwerk bei ihrer Aufbewahrung beruht auf der Unterdrückung der innern Gährung [24]); man bedeckt sie mit Erde und Stroh, und läßt sie längere oder kürzere Zeit in diesem Zustande. Sobald man aber die Trestern abziehn will, muß man damit hinter einander fortfahren, bis die Kufe oder das Loch leer ist, weil das übrige, der Luft ausgesetzte, leicht verdirbt. Man nimmt also von den Trestern so viel, als man zur Beschickung einer Blase braucht, pflückt es aus einander, so genau wie möglich, und befeuchtet es dergestalt, daß es ein etwas flüssiger Teig werde, und erhält es an einem warmen Orte. Bald entsteht Gährung darin, und sobald sie erscheint [25]), ladet man die Blase und destillirt.

zwanzig Pfund Trestern, ein Pfund des reinsten fixen Laugensalzes. Str. (Man kann die überbliebenen Trestern auch zur Bereitung der Kupferdruckerschwärze anwenden. Hab.)

24) Ich glaube, daß das wesentlichste Stück ihrer Erhaltung nicht auf der Verhinderung irgend einer innern Gährung beruhet, als vielmehr darauf, daß man die Trestern so stark zusammen presse, damit so wenig Luft in den Zwischenräumen übrig bleibe, daß keine Essiggährung entstehen kann; denn so viel Luft bleibt doch allemal darin, daß die Weingährung Statt findet. Str.

25) Nicht dann geschiehet die Gährung, sondern in den Tinen, wie ich schon gesagt habe. Str. (Es kommt auf die Zeit an, wie lange die Trestern schon von der Presse sind, auf die Wärme des Aufbewahrungsortes, und auf die Feuchtigkeit, die in den Trestern vorhanden ist. Sind die Trestern trocken, und nur ein Paar Tage, oder nur etwas länger, an einem kalten Orte aufgehoben worden, so werden sie, mit warmen Wasser befeuchtet, und an einen warmen Ort gestellt, die eigentliche Weingährung erst anfangen, welche vorher, wegen ihrer Trockenheit, und ihres kalten Aufenthaltortes, entweder gar nicht,

Bei dieser Destillation beobachtet man die nemliche Vorsicht, als bei den Hefen, das heist, die erste Sorge des Brenners muß zwar dahin gehen, die Flüssigkeit geschwind ins Kochen zu bringen, doch muß das Feuer bei den Hefen und den Trestern viel gelinder anfänglich regiert werden, sonst würde die Materie eher anbrennen, als sie ins Kochen kömmt.

Wenn eine Blase mit gutem Weine beschickt, ein Drittel an geistigem Produkte liefert, so wird sie zuweilen die Hälfte aus Hefen, aber kaum ein Viertel geben, wenn sie mit Trestern beschickt wird. Man glaubt, und es ist wahrscheinlich, daß der wenige Brantwein, den diese Substanz giebt, dem sehr kleinen Theile Weinberensubstanz beizumessen ist [26]), die an den

nicht, oder doch nur in sehr geringer Maße entstehen konnte. Hah.

26) Wäre es blos der so kleine Theil Weinbeerensubstanz, der an den Trestern nach dem Keltern der Beeren hängen bleibt, welcher den zu erhaltenden Brantwein lieferte, so würde man gewiß unendlich weniger erhalten; vielmehr ist es der herbe Grundtheil, womit die Kämme angefüllet sind, welcher den größten Theil des Brantweins liefert, und zwar in desto größerer Menge, je mehr er verändert worden ist.

Der Saft der Weinbeere vor ihrer Reife ist sauer und herbe; so wie die Beere aber reif wird, vermindert sich die Säure, die Herbe nimmt zu, und die Süssigkeit schmeckt vor der Herbigkeit vor. Endlich verschwindet durch die Wirkung der Sonne, der Atmosphäre, und vermöge des Baues des Weinstocks, die Herbigkeit, und bleibt blos in dem Kamme übrig. So verändert sich der herbe Grundtheil durch die innere Bewegung und die Wärme in eine schleimigte Süssigkeit.

Was an dem Stocke geschiehet, geschiehet auch im Keller. Ein herber Wein verliert durchs Alter seinen strengen Geschmack, und wird geistiger. Eine lang anhaltende Gährung ist demnach im Stande, aus dem herben Grundtheile eben die Theile zu entwickeln,

den Hülsen hangen bleibt, nachdem die Beere getreten ist und ihre Kerne von sich gegeben hat. Wenn dieser Brantwein nicht gleichem Nachtheile als der aus den Hefen unterworfen wäre [27]), würde er so gar vor dem Brantweine

wickeln, die aus der schleimigten Süssigkeit entstehen.

Hieraus folgt, daß, wenn man bei der Gährung der Trestern gehörig zu Werke gehet, man diesen herben Grundtheil in Gährung bringen, und hieraus einen brennenden Geist in desto größerer Menge erhalten kann, je wirksamere Mittel zur Beförderung der Gährung angewendet worden sind; denn, wie man aus einem vor kurzem heraus gekommenen Werke eines sehr geschickten Scheidekünstlers ersehen kann, so gähret dieser herbe Grundtheil ohne Beihülfe nur langsam. Ihm haben wir die langsame Gährung zu verdanken, welche die Weine, nach Maasgabe ihres Alters verbessert, so wie alle andre Vortheile bei Lagerweinen. Str.

Wen der Verfasser dieser Anmerkung hier meint, weis ich nicht. Die besten zu dieser Zeit heraus gekommenen Schriften über den Wein, waren folgende: Experiences sur la bonification de tous les vins par Mr. Maupin, à Paris, 1772. 8.

Mem. sur la meilleure maniere de faire et de gouverner les vins — par Mr. l'Abbé Rozier, à Paris, 1772. 8.

Dissertation sur les vins, ouvrage, dans le quel on donne la meilleure manière de les preparer, de les conserver &c. à Paris, 1772. 12. Hah.

27) Es ist nicht andem, daß die Destillation der Trestern gleichem Nachtheile, wie die Weinhefen unterworfen seyn sollten. Sie sind blos dem Fehler ausgesetzt, leicht am Boden der Blase anzubrennen, welchem man jedoch durch das beschriebene Bodensieb völlig abhelfen kann. Dem zweiten Nachtheile der Hefen aber, dem Uebersteigen, sind die zu destillirenden Trestern gar nicht ausgesetzt, weil sie wenig schleimigte Theile enthalten. Auch in Sachsen würde die Gewinnung des Brantweins aus Trestern um Meissen und Naumburg herum einen ziemlich beträchtlichen Nahrungszweig an die Hand geben, wüste man damit umzugehen. — Hah.

weine aus Weine einen ausgezeichneten Vorzug haben, da, ich wiederhole es, der Brantwein aus einer Flüssigkeit gezogen, die eben ihre Gährung zurück gelegt hat, stets viel geistiger ist, als die, welche man aus eben der Flüssigkeit erhält, nachdem sie lange gelegen hat.

Man kann leicht einsehn, wie viel schlechter die Arbeit der herumziehenden Brenner seyn muß. Die Regierung des Feuers steht nie so in ihrer Gewalt, wie etwa in einem Ofen, der fest gebaut und von gutem Verhältnisse ist. Selten sind die Materien, die diese Brenner anwenden, guter Wein, öfters abgestandner Wein, säuernde Hefen, Trestern nicht von der besten Art, denn ich habe vergessen zu sagen, daß man, ungeachtet aller Sorgfalt, die Treſter aufzubewahren, selten die erste Schicht wohl beschaffen antrifft, und daß der Arbeiter, der die erste Rinde hinwegzunehmen gewohnt ist, nicht immer gehörige Einsicht besitzt, zu untersuchen, ob der Schimmel nicht tiefer eingedrungen ist.

Viertes Kapitel.

Erster Abschnitt.

Von der Wahl der Brantweine, und den bei dem Handel gewöhnlichen Mitteln, sie zu unterscheiden und zu erkennen.

Um nicht über die Wahl des Brantweins in Wiederholungen zu fallen, so bitte ich den Leser, sich dessen zu erinnern, was davon im zweiten Theile des Laboranten gesagt worden ist. Ich habe mich daselbst sehr weitläuftig, sowohl über die Wahl und die Gattungen des Brantweins, die man jetzt im Handel führt, als auch über die Mittel ausgebreitet, die man ersann, um sich von seiner Güte (titre) zu überzeugen. Was ich daselbst vom Syropbrantwein angeführt habe, würde sehr wohl in diesem Buche eine Stelle einnehmen, da ich aber dieses Werk als eine an einander hangende Fortsetzung des erstern ansehe, so verweise ich den Leser ans Ende des zweiten Theils des Laboranten. Noch nehme ich mir die Freiheit, die Durchlesung der letztern Abhandlung meines Buchs zu empfehlen, welches 1774 bei Monory, unter dem Titel, Physisch-chemische Dissertationen, erschien. Ich entwickele darin meine Gedanken über die Flüssigkeitswagen.

Es wird also hier blos von der Auswahl des Brantweins die Rede seyn, in soferne sie den davon zu machenden Gebrauch betrift. Man wird leicht einsehen,

sehen, daß, wenn auch die Grade der Stärke oder der Geistigkeit bei der Wahl in Anschlag kommen können, diese Grade doch dem Künstler kein Genüge thun, wenn von der Verfertigung der Liqueurs die Rede ist. Es gab eine Zeit, wo den pariſischen Liquoriſten die Wahl desto schwerer fiel, indem die pariſer Kaufleute, aus einem lächerlichen Vorurtheile, nur den schwächsten Brantwein führten, so daß man damals eben so, wie man vom Brantweine der besten Güte sagt, er halte holländiſche Probe, im Spotte vom schwächsten Brantweine zu sagen pflegte, er halte pariſer Probe. Der Ausdruck, holländiſche Probe, der in allen Ländern, wo man mit Brantwein Verkehr hat, gebräuchlich ist, kann dasjenige hinlänglich bestätigen, was ich beim Anfange dieses Kapitels sagte. In der That sind die Kaufleute der einstimmigen Meinung, daß man in allen Provinzen, wo Wein destillirt wird, Brantwein von holländiſcher Probe bereiten kann, doch wissen die Liquoriſten sehr wohl, daß Brantwein von holländiſcher Probe aus Montpellier oder Bordeaux den Liqueuren eine Schärfe beibringt, die ihnen Brantwein von Coignac mit holländiſcher Probe nicht verursachet. Sie wissen auch, daß Brantwein von holländiſcher Probe, vor der Schlangenröhre abgebrochen (coupée à la serpentine) stets jeden andern Brantwein von gleicher Probe übertrift, der durch eine zweite Destillation bereitet worden ist. Hier muß man unter den verschiedenen Künstlern oder Handelsleuten, welche Brantwein führen, einen Unterschied machen. Was wir von der holländiſchen Probe sagen, bestätigt sich durch die Anwendung der Flüssigkeitswage von jeder Art. Taucht man dies Instrument ein, so wird es vielleicht gleiche Geistigkeit der Brantweine andeuten, nie aber den Unterschied unter diesen gleich starken Brantweinen zu bestimmen im Stande seyn. Wir werden im dritten

ten Theile sehen, welche Gattung Brantwein der Kaufmann wählen soll, wenn er ein angenehmes Getränk führen will. Im zweiten werden wir sehen, welche Gattung der Liquorist vorzuziehen hat. Wer sich vorsetzt, diesen Brantwein nochmals zu destilliren, um ihn in Weingeist zu verwandeln, läuft keine Gefahr, wenn er sich an den stärksten Brantwein hält, ohne den Geschmack in Betracht zu ziehen; wer ihn hingegen, so wie er ist, verhandeln will, muß sorgfältig den scharfen brenzlichten vermeiden. Diese Schärfe ist fast stets das Resultat einer allzu lebhaften Wirkung des Feuers auf die Bestandtheile des Weins. Diese Wirkung veranlaßt, durch Verdünnung einer allzu großen Menge Säure, eine noch größere Gegenwirkung dieser Säure auf die harzigten oder ähnlichen Theile. Daher kömmts, daß ein Theil dieser bitter gewordenen Substanzen, dergleichen Umänderung fast alle künstliche Harze unterworfen sind, dem Geiste oder dem Brantweine diesen fremden und unangenehmen Geschmack beibringt. Sonderlich sind die dicken Weine der mittägigen Provinzen und die Weinhefen dem Nachtheile unterworfen, daß sie einen herben Brantwein geben. Denn, wie gesagt, es beruhet nicht blos auf den Weinen, daß sie eine größere Menge salzhafter Substanzen enthielten, auch die Reife, die vollständige Gährung, und selbst die gute Behandlung bei der Destillation, müssen dieser sauren Substanz den hinlänglichen Grad von Vereinigung geben, und zur Vermehrung des geistigen Produkts das Ihrige beitragen.

Der brenzlichte, oder der Feuergeschmack kann jedem frischen Brantweine eigen seyn, und dann ist dieser Fehler erträglich. Er kann aber auch aus unmä-

unmäßig angebrachter Hitze seinen Ursprung nehmen [28]), die nicht nur die Säure und den herben Ge-

28) Man muß den Feuergeruch und Feuergeschmack, welcher beim Kornbrantweine das Fuseln genannt wird, von der wahren Brenzlichkeit, oder Angebrantheit wohl unterscheiden, wenn man Begriffe zum Nachtheile der Kunst nicht verwirren will. Der so genannte Feuergeschmack entstehet bei einer destillirenden Flüssigkeit, wenn z. B. selbst guter Wein zu Brantweine in einer Blase gebrant wird, ohne Hutabkühler, und aus freiem Feuer; da es denn nicht fehlen kann, daß das eigenthümliche Oel des mehr oder weniger dicken Weines bei einer solchen ungemilderten Hitze mit dem Brantweine übersteige. Der Grund dieser Erscheinung liegt in folgenden chemischen Thatsachen. Alle destillirbaren Oele, die schweren wesentlichen sowohl, als die ausgepreßten, lassen sich im Wasserbade, oder in einer Blase, deren Hut stets mit kaltem Wasser abgekühlt erhalten wird, schwerlich oder gar nicht übertreiben; sie müssen beide aus freiem Feuer, wenigstens mit unabgekühltem, oder doch lauligem Hute übergetrieben werden. Das Wasserbad läßt die zu destillirende Flüssigkeit keinen größern Grad von Hitze annehmen, als es selbst annehmen kann, den Grad des kochenden Wassers. Bei diesem Hitzgrade steigt wenig oder gar nichts, weder von den schwerern wesentlichen, noch schmierigen, noch auch von brenzlichten Oelen über. Etwas ähnliches erfolgt auch beim Brantweinbrennen, wenn der Blasehut durch einen Mohrenkopf abgekühlt wird. Ein mit kaltem Wasser abgekühlter Hut läßt an seiner innern Oberfläche wohl wäßrige und geistige Dämpfe verdichten, aber die viel leichter verdichtbaren Dämpfe der genannten Oele verdichten sich schon wieder, ehe sie noch die kalte Oberfläche des abgekühlten Hutes erreichen, vielleicht schon mehrere Zolle davon; nur an einer wärmern Fläche können sich die Oeldämpfe zur Flüssigkeit verdichten, und so destilliret werden. Nun können die dickern gegohrnen Flüssigkeiten, welche, nebst einem Antheile von Schleim, öligte Theile enthalten, einen größern Hitzgrad annehmen, als kochendes Wasser, folglich ist ihre Destillation aus freiem Feuer leicht dem Uebergehn dieses Pflanzenöls unterworfen, vorzüglich, wenn die Blase keinen abge-

Geschmack entwickelt, sondern auch einen Theil des schleimigten und harzigten Wesens anbrennt, welches sich

abgekühlten Hut hat. Dieses auf eine von beiden Arten mit dem Brantweine übergegangene Pflanzenöl ist es, welches jene Schärfe verursachet, welche in Frankreich Feuergeschmack, bei uns aber Fusel genannt wird, ein Geruch und ein Geschmack, welcher den Brantweinen zwar nach der Hand durch Vermischung mit Wasser, und abermalige Rektifikation wieder benommen, von vorne herein aber, wie gesagt, entweder durchs Wasserbad, oder, welches leichter, durch den Hutabkühler, oder auch durch beides zugleich an seiner Entstehung gehindert werden kann; denn in allen diesen drei Fällen gehet das Pflanzenöl bei der Destillation gegohrner Flüssigkeiten nicht mit über. Noch erinnere ich, daß der Feuergeruch, oder Fuselgeschmack, als das Resultat vom Uebergange jenes widrigen Pflanzenöls, nicht, wie einige wähnen, ein Produkt des Feuers sey, sondern ein schon vorhandener Bestandtheil der gegohrnen Flüssigkeiten zu seyn scheine, da Wein aus dem Wasserbade, oder mit einem Hutabkühler destilliret, ein von Fuselgeschmacke freies Produkt liefert, während, daß das in der Blase rückständige Ueberbleibsel voll jenes Oeles ist, welches den widrigen Geruch und Geschmack bewirket, welchen man Fusel oder Feuergeschmack heist. Gleiches siehet man, wenn man Brantwein mit diesem herben Geschmacke angefüllet, mit Wasser verdünnet, und ihn aus dem Wasserbade, mit dem Helmabkühler, oder mit beiden nochmals überziehet, da dann dies unangenehme Oel in dem rückständigen Phlegma bleibt, der erhaltene Weingeist aber davon frei wird. Ich weis nicht, wie unser Verfasser Kunkels alte Behauptung, daß die Brantweine Oel in verschiedenem Verhältnisse wesentlich bei sich führen, so schlecht hin hat leugnen können. Wem Kunkels Ansehn nicht hinlänglich ist, den werden doch neuere und genauere Versuche, z. B. des Destillateurs Dubuisson, überzeugen, welcher aus acht und vierzig Pinten languedokschen Brantweins durch verschiedene Rektifikationen mit Wasser nach einem zwiefach wiederhohlten Versuche eine kleine Menge Oels, am Gewichte über ein Quentchen, dicklich wie Schöpsentalg, von scharfem, unangenehmem Geschmacke, und von fast eben so

sich dann unverdilglich, gleichsam wie durch Ansteckung, durch das Produkt der Destillation verbreitet. Diese beiden

starkem Geruche, als Terpentinöl, erhielt. Aus einer gleichen Menge Cognacbrantwein erhielt er nur an funfzig Gran dieses schmierigen Oels, von Geschmack und brauner Farbe, wie das aus dem languedokschen Brantweine.

Ganz anders verhält es sich aber mit dem branzichten Wesen, und dem Geschmacke des Angebranten, welcher größtentheils nur bei der Destillation solcher Flüssigkeiten Statt findet, welche viel grobe oder viel schleimige Theile enthalten, wovon erstere sich auf den Boden der Blase festsetzen, letztere aber sich überall an den Wänden der Blase anhängen, beide aber durch die unmittelbare Einwirkung des Feuers anbrennen. Von dieser Art Flüssigkeiten sind die Hefen, die gegohrnen Trebern, der Maisch, der Birnmost, der Zider, der Meth, der gegohrne Syrop, der dicke Wein, u. s. w. wenn sie aus freiem Feuer destilliret werden. Dieser branzige Geschmack ist von jener Schärfe, die wir eben erörtert haben, weit verschieden, denn er kann durch keine Rektifikation, oder Wiederüberdestillirung mit Wasser den Brantweinen genommen werden, bleibt auch, aller andern deshalb angewandten Mittel ungeachtet, unvertilgbar bei ihnen. So viel Mittel man auch von Zeit zu Zeit ersonnen hat, das Anbrennen dieser dicklichen Flüssigkeiten in der Blase zu verhüten, so hat man dennoch nur unvollkommen dahin gelangen können. Das von Stahl erfundene Rührkreuz ist unbequem, erfordert ausnehmende Mühe bei seiner Anwendung, und lässet viel Dämpfe durch die Oefnung des Hutes gehen, ohne jedoch das Anbrennen völlig zu verhüten. Hohle Kugeln von Eisen, Stücken Glas u. s. w. die man in die Blase wirft, damit die durchs Kochen erregte Bewegung derselben die grobe Flüssigkeit verhindern soll, sich am Boden fest zu setzen, richten noch viel weniger aus. Nur der von Modeln und den dalmatischen Maraskinbrennern zufolge vom Verfasser der Geruchs- und Geschmackschemie, und von Dubuisson in Vorschlag gebrachte, und von mir nützlich befundene Stellboden von Gitterwerk, dessen ich unten unter dem Namen des Stellsiebes Erwähnung thun werde, entspricht der Absicht noch am besten, besonders wenn größtentheils nur grobe Theile der Flüssigkeit, wie bei den

Trestern,

beiden Fehler, deren erstern man an dem herben und bittern Geschmack, den andern aber an einer Ange-

Trestern, das Anbrennen befürchten lassen; wo aber das Destillirende blos von gleichartig zäher und schleimigter Beschaffenheit ist, wie Meth, gegohrner Syrop, Birnmost, Zider und dicker Wein, da ist das Stellsieb von keinem Nuzzen; dann hilft nichts vor das Anbrennen, als die gleich anfängliche Destillation des Gutes aus dem Wasserbade, worin Kochsalz fast bis zur Sättigung aufgelöst worden ist; eine mir eigene unvergleichliche Vorrichtung. Der gute Maisch hat mehr grobe als schleimige Theile, die Hefen mehr von letzterem, als ersterem. Die von diesen genannten Flüssigkeiten bei einer gewöhnlichen Destillation aus freiem Feuer, und ohne Hutabkühler erhaltenen Brantweine werden also nicht nur fuslicht, sondern auch branzig, eine zusammen gesetzte Schärfe, welche sie zur Verfertigung feiner Liqueure untauglich macht, da blos der Fusel durch die Rektifikation mit Wasser, nie aber der Branz hinweg genommen werden kann. Letzterer Fehler äußert sich bei der gewöhnlichen Brantweinbrennerei aus obgedachten groben Flüssigkeiten am stärksten dann, wenn der Brenner die Blase jählings ins Kochen zu bringen, oder sie im Kochen ununterbrochen zu erhalten versäumt hat, bei welcher Gelegenheit die groben Theile Zeit erhalten, sich am Boden fest zu setzen, und anzubrennen; auch thut schlecht gegohrner Maisch aus schlechtem Malze sehr viel zur Entstehung der Branzigkeit. Es giebt daher kein Mittel, den Branz und den Fusel bei der Destillation der Brantweine zu verhüten, außer dem Stellsiebe bei den Flüssigkeiten mit fast blos groben Theilen; bei den blos schleimigter Beschaffenheit aber kein anderes, als das Salzwasserbad; wobei jedoch in beiden Fällen der Hutabkühler nicht zu entbehren ist, der den Fusel verhindert. Das branzige Wesen scheint ein feines brenzlichtes Pflanzenöl zu seyn, welches bei einer so geringen Wärme als der beste Weingeist herübergeht, folglich durch alle bekannte Mittel nicht von ihm zu trennen ist.

Noch giebt es eine Schärfe jedes neuen Brantweins, und jedes frisch destillirten Spiritusses, welches man das Brennen derselben nennet, und welches noch so gut rektifizirter, reiner Weingeist bei sich führet. Dieses unerträgliche Feuer, welches von der Stärke und Geistigkeit himmelweit verschie-

brenntheit, die besser empfunden als beschrieben werden kann, erkennt, machen jeden Brantwein verwerflich, ausgenommen in Fällen, wo diese Flüssigkeit nicht zum innerlichen Gebrauche bestimmt ist. Ein andrer Fehler, dem der Brantwein ausgesetzt ist, ist der Faßgeschmack (goût de fût). So nennt man den harzigten Geschmack, den der Brantwein in Gefäßen von schlechtem Holze annimmt. In der Böttgerkunst kann man sehen, wie diese Handwerker gewisse Hölzer verarbeiten, zu Pipen, halben Pipen und Fäschen (barils), so heißen gewöhnlich die Gefäße, die zur Aufbewahrung

schieden ist, und durchaus nicht zum Wesen einer geistigen Flüssigkeit gehöret, rührt von keiner der angeführten Ursachen, vielmehr einzig von einer besondern Einwirkung des Feuers auf die Grundanfänge des Weingeistes her. Man wüste nicht, daß dieses brennende Wesen von dem Weingeiste zu trennen sey, wenn die Erfahrung nicht lehrte, daß es durch verschiedene Behandlungen vergehet, und unbeschadet der Geistigkeit desselben, einem milden Wesen Platz macht, welches unendlich von jenem Brennen verschieden ist. Guter, frisch abgezogener Weingeist, oder Brantwein, wohl in Flaschen verwahrt, wird, wenn man ihn weit verfähret, oder ihn stark und lange Zeit schüttelt, wenn man ihn einer gelinden Wärme von fünf und sechszig reaumürischen Graden etliche Tage lang aussetzt, und ihn so zirkuliren läßt, wenn man ihn einer starken Kälte blosstellt, oder ihn selbst in größrer Ruhe, auch wohl an einem kalten Orte, mehrere Jahre stehen läßt, jenes sanfte, milde Wesen annehmen, welches, unbeschadet seiner Geistigkeit, seine Kräfte und seinen Geschmack ungemein erhöhet, und jenes unausstehliche Brennen verlohren haben. Diese Wirkung des Feuers auf reine zu destillirende Flüssigkeiten könnte mit mehrerm Rechte, als der erstere Fehler der Brantweine Feuergeschmack und Feuergeruch (goût de feu) genannt werden. Eine ähnliche Einwirkung des Feuers findet man bei der Destillation selbst des reinsten Wassers. Nur Kälte, freie Luft, Zeit, oder gelinde Wärme können dem destillirten Wasser diese Unannehmlichkeit benehmen. Hrh.

rung und Versendung des Brantweins dienen. Wird das Holz wohl ausgesucht, so wird selten der Faßgeschmack so merklich werden, daß die Güte des Brantweins darunter leiden sollte, ja es giebt Fälle, wo das Holz dem Brantweine blos eine hohe Farbe giebt, ohne ihm erwähnten Geschmack beizubringen. Es scheint, er entwickele sich blos, wenn der Brantwein in allzu jungem Holze liegt, welches noch einen Theil seines unausgearbeiteten Saftes enthält. Gesetzt aber, der Brantwein, der sich auf dem Lager befindet, besitze, mit aller möglichen Sorgfalt übergetrieben, weder Schärfe, noch Brenzlichkeit, noch Faßgeschmack, so hat man noch eine große Auswahl unter diesen benannten drei Gattungen Brantwein zu machen, theils in Absicht der Gattung Wein, aus dem er gezogen worden, theils in Betracht seines Alters. Man kann leicht einsehen, daß der vollkommenste und best übergezogene Weinhefenbrantwein, ungeachtet aller Vorsicht, gesetzt, man richte auch den Boden der Blase so zu, wie es einige Destillirer in Franchecomté thun, dennoch gleich beim ersten Geruche, an dem Dunste, den man, wie beim Weine, Blume nennen könnte, kentbar seyn wird, der die charakteristische, stechende Säure aus den Weinhefen bei sich führt.

Wenn der Brantwein aus den Weintrebern gezogen, einen sehr merklichen Grad von Stärke besitzt, so kann man doch, mitten unter dieser Stärke, die den Weinkämmen eigene Herbigkeit nicht verkennen, ein Geschmack, der von keiner Bedeutung ist, wenn der Brantwein in Weingeist verwandelt werden soll, der ihm aber den Vorzug in jedem andern Falle benimmt. Da die verschiednen Weine selbst, außer ihren zum Brennen vorzüglichen Eigenschaften noch jene Blume, wovon wir eben geredet, führen, so geben

sie auch dem Brantweine einen Vorrang, der dem Kenner nicht entgehet, und ihm am bloßen Geruche zu verstehen giebt, aus welcher Gegend der zu untersuchende Brantwein ist. So haben die Brantweine aus Toulon, Marseille und andre eine viel annehmlichere Blume, als Brantweine aus andern Provinzen, ein Geruch, der in vielen Fällen verführerisch lockt, da der herbe Geschmack, von dem wir gehandelt haben, damit vergesellschaftet ist. Die unter dem Namen Cognacbrantweine bekannten besitzen, allgemein genommen, eine hinlänglich angenehme Blume, ohne den widrigen Nachgeschmack zu machen. Wer also unsre Brantweine in eine Vergleichungstabelle bringen wollte, könnte in Rücksicht der Annehmlichkeit sagen, der Brantwein von Cognac behauptet den ersten Rang, dann kommen die Brantweine von Poitou, von Comté, von Orlean, von Angoumois, aus Gaskogne und Languedok in gemeldter Ordnung. In Rücksicht der Stärke des Treberbrantweins, der von Languedok, von Gaskogne, von Angoumois, von Comté, von Poitou und der aus dem Orleanschen. Doch würde diese Gradleiter noch unzulänglich seyn, da jeder Kanton einer Provinz einen verschiednen Wein hervorbringt, da jedes Jahr den Wein eines und desselben Kantons einigermaßen verschieden macht, da jeder Brand eine merkliche Veränderung in dem geistigen Produkte eines und desselben Weins hervorbringen kann, da die Nothwendigkeit, den Brantwein nach der Taxordnung zu modeln, Verschiedenheiten veranlassen muß, und da endlich der nemliche Brantwein von einem und eben demselben Brande eines gleichen Weins wegen seines verschiednen Alters verschieden seyn kann und muß.

In der That ist zwischen einem neuen Brantweine und einem jährigen ein Unterschied; so wie verschiedne

sich

sich auf dem Lager verschlimmern, während daß andre durch Liegen sich verbessern, zwei Veränderungen, die unsre Betrachtung verdienen.

Der Feuergeschmack (goût de feu), der, wie wir vorhin erinnert haben, bei jeder destillirten Flüssigkeit zum Vorschein kömmt, verliert sich in der Länge allemal, wenn er nicht von einem Vorfalle herrührt. Im letztern Falle vermehrt er sich vielmehr, statt sich zu verlieren, wenn der damit behaftete Brantwein aufbehalten wird, gleiches gilt von dem bittern Geschmacke. Das erste Feuer aber, jene heftige Geistigkeit, welche neuer Brantwein in sich hat, verliert sich mit der Zeit, wenn sie verfliegen kann, da die hölzernen Gefäße die in ihnen enthaltne Flüssigkeit ausdampfen lassen. Diese Art von Verbesserung ist ein reiner Verlust und ein Uebel, da sie von einer unmerklichen Verfliegung der flüchtigsten Theile ihren Ursprung nimmt.

Nun wollen wir annehmen, daß diese Verfliegung so wenig wie möglich statt habe, so ist es doch ausgemacht, daß, je älter ein Brantwein wird, desto mehr er von jener ersten Heftigkeit verliert, die ihn für zärtliche Personen untrinkbar machte. Ich habe zweimal Gelegenheit gehabt, mich hiervon zu überzeugen. In dem Winkel eines Kellers von Hoteldieu wollte der Kellner einsmals die Lager abheben, und fand einen Sandhaufen, den er wegbringen wollte. In diesem Sande fand er elf bis zwölf gläserne Flaschen, die fest verbunden und völlig angefüllt waren. Man kostete sie, und fand, daß es Brantwein von Andaye war. Der Kellner, der acht Jahr im Hoteldieu gewesen war, erkundigte sich bei seinem Vorgänger, der vor ihm, zwanzig Jahr daselbst gewohnt hatte, ob er von diesem sonderbaren Funde Wissenschaft habe, und da er

versicherte, daß er nie dergleichen aufgehoben habe, so blieb es ausgemacht, daß dieser Brantwein wenigstens acht und zwanzig Jahr alt war. Er hatte einen angenehmen Geschmack, hatte nichts scharfes und glich einem zusammengesetzten Liqueur, in dem man mit Mühe etwas Fenchelgeruch unterscheiden konnte. Ich war so neugierig, etwas davon in einem Löffel abzubrennen, er hinterlies etwa ein Drittel Wässerigkeit.

Die zweite Erfahrung ist noch entscheidender. Es ist wirklicher Cognacbrantwein, der vor wenigstens zehn Jahren mit meinem Wissen in eine viereckige gläserne Flasche gefüllt worden war. In der Vergleichungstabelle der Flüssigkeitswagen, die im Laborant eingeschaltet ist, kann man seine specifische Schwere gegen neuen Brantwein von Cognak sehen. Der Vergleichung wegen trieb ich ein gleiches Maas alten Brantwein und neuen über, den ich damit vergleichen wollte, und ich erhielt eine gleiche Menge an geistigem Produkte. Doch war ihr beiderseitiger Geschmack sehr verschieden. Der neue Brantwein brennt auf der Zunge, der alte hingegen läßt sich einschlurfen, ohne die mindeste schmerzhafte Empfindung zu erregen. Woher diese Verschiedenheit? Gewiß rührt sie nicht von dem Abgange der geistigen Theile her, noch weniger von einer allmähligen Gährung von der Art, wodurch Weine durchs Alter sich verbessern, vielmehr wird man mit mir der Meinung seyn, daß die Bestandtheile des Brantweins, von welcher Art sie auch sind, weder einander ähnlich, noch von gleicher Feine (renuité) sind. Der flüssige Zustand, in welchem sich diese Bestandtheile befinden, erlaubt ihnen nicht, neben einander zu bleiben, ohne sich allmählich inniglicher zu vereinigen, daß ein Ganzes daraus entstehe, welches ohne vollkommne Gleichartigkeit (homogeneité) zu erlan-

gen, dennoch gleichförmigerer wird, wodurch der brennende Geschmack sich verliert und ein gleicher, und folglich angenehmerer Geschmack erzeugt wird. Wären die Bestandtheile des Brantweins von fast gleicher Feine, wie im Weingeiste, so würde entstehen, was man bei letzterer Flüssigkeit bemerkt. Er behält seinen Geschmack völlig, weil sich keine gröblichen Bestandtheile darin befinden, worein sich die allzu feinen Theile, so zu reden, verbergen könnten. Wir werden bei Gelegenheit der zusammengesetzten Liqueure sehen, wie der Zucker den allzu heftigen Geschmack des Weingeists mildern hilft.

Aus allem vorhergehenden erhellet, daß die alten Brantweine in vielen Fällen den Vorzug vor neuen haben müssen. Meine Absicht war nicht so wohl, diese Materie in Regeln zu bringen, deren sie nicht fähig zu seyn scheint, als Betrachtungen über die unmittelbaren Ursachen der Verschiedenheiten anzustellen, welche der Geschmack in den verschiednen Brantweinen gewahr wird [29]).

29) Die Kaufleute setzen zu dem Brantweine ein wenig Zucker, und füllen die Flaschen nicht völlig voll, worin sie ihn aufheben. Hiedurch wird die aneigenende Bewegung, die durchs Alter im Brantwein entsteht, beträchtlich befördert. Str.

Zweiter Abschnitt.

Begriff der Hauptverordnungen, die Bereitung und den Verkauf der Brantweine betreffend.

Vor dem fünften Jahrhunderte dachte man in Europa nicht dran, daß diese brennende Flüssigkeit, welche von den Alchemisten mit dem ihr noch übrig gebliebenen hochtrabenden Titel Lebenswasser, (aqua vitae, eau de vie) beehrt ward, so jählings ein wichtiger Gegenstand des Handels werden könnte. Es gieng dieser Flüssigkeit eben so, wie fast allen neuen Dingen. Der Spiesglanz ward verbannt, und seine Bereitung mußte die fast einzige Zuflucht der Heilkunde werden. Die mit Bierhefen bereiteten Brode fanden sogar an denen ihre Verfolger, die nur auf einen richterlichen Ausspruch warteten, damit sie selbst so bald möglich eben dergleichen verfertigen könnten. Ich würde mich nicht wundern, wenn ein Freund des Brantweins gewesen wäre, der ihn Todwasser (eau de mort) benahmet hätte. Dies Vorurtheil gieng so weit, daß man nie dran gedacht hätte, er würde, während daß die Aerzte seinen Gebrauch untersagten, von dem gemeinen Mann zum Lieblingsgetränke gewählt werden. Es sey nun Angewöhnung, es sey wirkliches Bedürfniß, mit einem Worte, der Brantwein ist so allgemein gebräuchlich worden und der französische hat so viel Vorzüge über den ausländischen erworben, daß auf der einen Seite die Regierung Maasregeln ergreifen zu müssen glaubte, um dieser Flüssigkeit den guten Ruf zu erhalten, den sie genoß, auf der andern Seite aber der Pächter vorzugeben nicht ermangelte, daß die Verwandlung der Weine in Brantwein seine Einkünfte wesentlich schmälere, die er von dem Weine nicht zog,

der

der gebrannt wurde, und so leicht die Erlaubniß erhielt, sich von diesem neuen Getränke seinem angeblichen Verluste gemäße Abgaben einzufodern. Da sich die Betriebsamkeit immer mehr vervollkommnet, wenn ihr nicht Geldfesseln angelegt werden, so lies der Pächter die Brantweinfabrikation zu ihrer Vollkommenheit steigen, um sich dann zu berechtigen, eine ungeheure Vermehrung der Accise zu verlangen, während daß er seine Foderung eben auf die Beweggründe stützte, von denen sie hätte über den Haufen geworfen werden sollen. Nun entstanden Verordnungen, Auslegungfähige Reseripte, Prozesse, in welchen allen man das stets traurige Bild des habsüchtigen Mannes erblickt, welcher sogar seines Nachbars Fleis zinsbar zu machen sucht.

Da endlich die Städte und namentlich Paris Vergünstigungen über die Getränke, welche die Einwohner verbrauchen, erhalten hatten, und Messer und Visierer dieser Getränke unter ihrem Schutze hielten, so glaubten die Stadtbedienten an den Streitigkeiten des Pächters Antheil nehmen, und die Gelegenheit nicht entwischen lassen zu müssen, die Einkünfte der Stadt zu vermehren. Daher kamen die drei Gattungen gerichtlicher Schriften, deren wir hier Erwähnung thun müssen. Die aus der Feder der weisen Regierung geflossenen, betreffen die gute Bereitung und den gesetzlichen Verkauf der Brantweine, sie bestimmen die Art, die Brantweine bei ihrer Güte zu erhalten, verbieten die Fabrikation des Brantweins aus Hefen und Trebern, als der Gesundheit nachtheilige Produkte, sie machen die nöthigen Vorschriften, um die Regierung von der in Brantwein verwandelten Menge Wein zu unterrichten, über das Produkt der letztern, über den Verbrauch, der davon im Lande

gemacht

gemacht wird, und über den, welcher entweder in die Inseln unter französischer Regierung, oder für Rechnung der Ausländer ausgeführet wird; sie bestimmen die Art, wie ein Brenner seine Blase bearbeiten soll und kann, von denen der Pächter seine Abgaben fodert, und geben Vorschriften, wie die Streitigkeiten unter den Brennern, zwischen diesen und den Faktoren oder Mäklern, und zwischen den Mäklern, Aufkäufern und Fuhrleuten abzuthun sind, u. s. w. Verschiedene sind blos für eine Provinz bestimmt, dergleichen die Gesetze zur Bereitung des Ziderbrantweins sind, welche blos die Normandie betreffen, und welche die Ausfuhr desselben sogar von Provinz zu Provinz verbieten, nur die Ladungen auf unsere Inseln ausgenommen. Ferner diejenigen, welche die Raubgier des Pächters der Regierung entriß, welcher immer die Kunst fand, das Wohl des Staats in seine Privatverfolgungen einzuflechten, und den Bürger mit Prozessen zu ermüden, in welchen stets für den Pächter vortheilhafte Rescripte zum Vorscheine kamen, selbst wenn er verlor.

Die Zahl der Schriften in diesem Fache ist unendlich, keine Sammlung enthält sie ganz. Blos die Rescripte des Raths, die man über diesen Gegenstand in allen möglichen Fällen eingeholt hat, würden mehr als einen dicken Band in Quart ausmachen. Man findet deren sehr wenig in der Sammlung der Steuerbefehle, und wer die aus diesen unter einander verglichenen Verordnungen fließende Rechtsgelehrsamkeit in ein Ganzes bringen wollte, würde unstreitig ein sehr geschickter Rechtsverständiger seyn. Deshalb würde zum Besten der Unterthanen und zum sichrern Unterrichte der Regierung, über welche die Pächter Mittel gefunden haben, dadurch Meister zu spielen, daß sie stets ihnen günstige Verordnungen entgegen zu setzen

wissen,

wissen, das sicherste Mittel seyn, wenn man ein neues sehr deutliches Gesetz entwürfe, und alle Auslegung desselben untersagte. Man erinnere sich nur, daß blos die Auslegungen es sind, welche in allen Fällen ausgemachten Dingen geschadet haben. In der Gottesgelahrheit, der Physik, den schönen Wissenschaften, u. s. w. haben die Ausleger mehr Dunkelheit, als Licht verbreitet.

Man setze hinzu, welche Eingriffe Verkümmerungen und Schikanen ohne Zahl zu einem Haufen von Aussprüchen des Untersteuergerichts, Verordnungen des Steuerkollegiums und Rescripten des Raths zur Bekräftigung oder Umstoßung der erstern Anlaß gegeben haben, und man wird einen Begriff von der Verwirrung haben, welche in diesem zweiten Theile der Brantweinrechte herrschen muß.

Die dritte Gattung der gerichtlichen Schriften sind die, welche die Stadtbedienten eingehohlt haben, so wohl zur Gründung als Erhaltung der Gerechtsamen ihrer Vergünstigungen oder ihrer Jurisdiktion, und die von ihren Gerichtshöfen ausgegangenen Urthel in Betreff eben dieser Vergünstigungen. Da ich kein Rechtsgelehrter bin, und ich überdem den Leser durch Vorlegung dicker Sammlungen von Rescripten, Mandaten, Edikten und Bescheiden, die über diese Materie herausgekommen sind, ermüden würde, so werden wir am besten thun, wenn wir uns in Absicht jeder dieser erwähnten Plane, mit der historischen Kenntniß begnügen, die ich jetzt vorgelegt habe, und den Leser auf die Sammlungen von Befehlen verweisen, die über die Steuern und Abgaben in Quart erschienen sind.

Fünftes Kapitel.

Vom Brantweine aus Birnentrank (poiré) und aus Zider gezogen.[30])

Jedermann weis, daß die Normandie, ungeachtet ihres Mangels an eigentlichem Weine, durch die weinichte Flüssigkeit schadlos gehalten wird, die man daselbst häufig aus Aepfeln und Birnen unter dem Namen Zider und Birnentrank bereitet. Seitdem der Gebrauch des Brantweins, so zu sagen, unentbehrlich geworden ist, bereitet die Normandie aus ihren Getränken eine ähnliche Flüssigkeit, deren Verbrauch sich jedoch blos für das Innere der Provinz einschränkt, und höchstens noch in einige unserer Kolonien verfahren wird. Da der Zider das beträchtlichste unter beiden Getränken ist, so muß seine Uebermenge ausnehmend seyn, wenn man noch welchen davon destilliret. Größtentheils ist es Birnentrank, den die Brantweinbrenner der Normandie anwenden. Sie ziehen den Birnenmost aus einer andern Betrachtung vor, da er viel herber als der Zider ist, und folglich mehr Brantwein giebt. Aus dieser zwiefachen Ursache verdient der Birnenmost bei den normännischen Brennungen

30) Man sehe a treatise of cyder-making, by Hugh Stafford. Lond. 1753. 4. — Die Uebersetzung Bayreuth 1772. 8. — l'art de cultiver les pommiers et les poiriers et de faire le Cidre, selon l'usage de la Normandie, par Mr. Geoffroy, à Paris 1775. 12. — Ellis modern Cytherist, und ähnliche in verschiedenen Schriften zerstreuete Abhandlungen hierüber nach.

Hab.

gen den Vorzug. Die Gährung des Ziders und Birnenmostes ist entweder wegen überhäufter Wäßrigkeit oder Uebermenge an schleimigtem Wesen gegen die salzhaften Theile gerechnet, viel langsamer und dauret folglich länger. Man bemerkt sogar, daß diese Gährung von neuem beginnt, wenn man Zider und Birnentrank mit der Hälfte Wasser verdünnet, woraus der in diesem Lande sogenannte Lauer, Halbzider oder Getränk entstehet. Nach dieser Vermischung von Wasser entstehet eine neue Gährung, welche diese Menge Flüssigkeit hinlänglich vereiniget, so daß das Ganze nicht verderben kann, wie mit Wasser gemischtem Weine begegnen würde. Es rühre nun von der wenigen Sorgfalt, welche die Bedienung auf das Gefäse, worin sie den Halbzider verwahren, wendet, oder davon her, daß die darin erzeugte Gährung sich allzu lang verweilet, ist es selten, daß die davon gezogene Flüssigkeit nicht endlich zu Essig werden sollte.

Was ich hier sage, dient blos die gemeldete Langsamkeit der Gährung zu beweisen [31]), man würde aber unrecht hieraus schließen, daß der so verdünnete Zider. oder Birnenmost deshalb reicher am Geiste wäre, wenn man ihn brennt. Es ist allemal der stärkste Birnenmost, welcher hoch herab gegossen einen leichten Schaum bildet, welcher der beste zum Brennen seyn, und viel Brantwein geben wird.

Die

31) Ich habe nichts besseres zur Erregung der Gährung des Ziders und des Birnmostes gefunden, als eine Abkochung des rohen Weinsteins, welche man noch ganz heis in das Faß schüttet, worin der Birnmest oder Zider verwahrt wird. Str. (Etwas gute Hefen oder Honig ziehe ich in dieser Absicht noch weit vor.)

Hab.

Die Erbauung des Ofens, die Verfertigung der Blasen, des Huthes und des Schlangenröhrgeräthes, scheinet nicht im Geringsten von derjenigen abzuweichen, welche zur Destillation des Brantweins aus Weine dient, nur daß man dabei die älteste Verfertigungsart beibehalten hat, einen runden, gegen den Durchschnitt der Blase allzu kleinen Huth, u. s. w. Statt des Unterlagfäßchens legt man am gewöhnlichsten einen Krug oder eine Flasche von Steinzeug von bekannter Größe vor, und misset den Inhalt der Blase mit Masen aus, welche zwei parisische Pinten halten, statt sie nach Velten oder Masen zu acht Pinten zu messen, wie die Weinbrantweinbrenner zu thun pflegen.

Die Regierung des Feuers, die Regeln wegen des Anfüllens, Abkühlens und Schätzens der Geistigkeit des Produkts sind ebenfalls genau die nehmlichen. Man hat aber in der Normandie nicht die Gewohnheit, vor der Schlangenröhre abzubrechen, das Produkt des ersten Brandes, welches sie Lutter (petite eau) nennen, scheint blos dem Produkte beim Weinbrantweine, welches man Nachgang nennet, beizukommen; dergestalt, daß man ihn nochmals destilliren muß, welches sie abziehen (faire la repasse) nennen. Zu diesem Abziehen beschickt man die Blase blos mit den erstern Produkten. Ob man gleich nichts gewisses über die Menge des Produkts sagen kann, indem dies Verhältniß von der Güte des zu brennenden Birnenmostes und von der guten Regierung des Feuers abhängt, so bemerkt man doch gemeiniglich, daß hundert und vier und vierzig Maase Birnenmost zwischen vierzig und acht und vierzig Maase Lutter oder Produkt vom erstern Brande geben, und daß diese vierzig bis acht und vierzig Maase Lutter hiewiederum dreizehn bis sechzehn Maase Brantwein liefern, welches ein Drittel und die Hälfte

des Birnenmostes an Lutter, und höchstens ein Drittel des Lutters an gutem Brantweine macht. Ueberhaupt bemerkt man, daß der Zider einen angenehmern Brantwein als Birnenmost giebt, doch giebt er viel weniger, wodurch dasjenige, was ich über die Natur der weinigten Flüssigkeiten, die man in den verschiednen Provinzen zum Brennen bestimmt, gesagt habe, noch mehr und mehr bestätigt wird.

Die Dauer eines Brandes ist zum wenigsten sieben Stunden für eine Blase, welche neunzig Maase Flüssigkeit hält, und man hat die Gewohnheit, vier Brände nach einander zu thun, den Lutter zu erhalten, der fünfte Brand bestehet in der Beschickung der Blase mit dem Produkte der vier erstern Brände, der Birnenmost müßte denn von so starker Güte seyn, daß drei Brände hinreichend wären, um genug Lutter zur ganzen Ladung einer Blase zu liefern.

Verschiedene Brenner haben nicht nur die Gewohnheit, den Helm oder den Huth mit Leime oder geweichter Asche anzukütten, sondern auch noch den Huth der Blase mittelst eines aufrecht stehenden Stocks zu befestigen, dessen eines oft gabelförmiges Ende auf der Spitze des Huthes stehet, das andre aber stark gegen die Decke der Brennerei gestemmt wird. Man hat in der Normandie das Vorurtheil, daß die Birnenmost- und Zidertrebern blos zum Düngen des Ackers taugen, durchaus aber nicht zum Heitzen der Blase zu brauchen wären. Einige unter ihnen könnten darthun, ob diese Materie, wenn sie wohl getrocknet wäre, nicht im Stande sey, in den Brennereien eine hinlängliche Hitze zu geben. Ganz anders wäre der Versuch, den einige unter ihnen mit eben diesen Trebern anstellen könnten, um zu sehen, ob man nicht noch eine zweite

Gattung Brantwein daraus ziehen könnte. Zu verschiedenen Zeiten, seit dem Jahre 1723, erschienene Verordnungen verbieten ihnen durchaus das Brennen der Trebern des Ziders und Birnenmostes, bei einer sehr beträchtlichen Geldstrafe und bei Einziehung so wohl des Geräthes als der destillirten Flüssigkeit. Es scheinet, als wenn das Wesen dieser Verordnungen sich auf das Vorurtheil gründete, daß Brantweine dieser Art der Gesundheit nachtheilig wären, und noch ist es Zeit, sich hiervon zu überzeugen. Was mich anlangt, versichere ich ohne Scheu, daß dies Vorurtheil demjenigen sehr gleichet, welches die Bierhefen zur Bereitung der Semmel verbietet.

Wir haben bei Gelegenheit der Weinbrantweine von der Blume geredet, welche die Feinheit dieses Produkts und die Güte des Weins anzeigt, aus dem er gezogen ist. Eben so verhält sichs mit dem Birnenbrantweine, wenn, durch allzu langes Liegen im Keller, die Birnen einen faulichten Geruch angenommen haben, wenn die Gefäse, worin der Saft zum Gähren hingestellt wird, einen fremden Geruch haben, ja sogar wenn das Stroh, dessen man sich zur Unterlage für die gestampften Birnen, welche nun ausgedrücket werden sollen, in der Presse bedient, nicht frisch, sauber und reinlich ist, kann man versichert seyn, daß nicht nur der daraus entstehende Birnenmost, sondern auch der davon zu erhaltende Brantwein einen übeln Geruch annimmt, dahingegen der Birnenbrantwein einen frischen Geruch, der doch leicht von dem des Weinbrantweins zu unterscheiden ist, haben wird, wenn man allen den Nachtheil vermeidet, wovon ich so eben geredet habe. Es giebt noch einen andern Fehler, dem der Birnenbrantwein unterworfen ist, wenn nemlich durch Un-

vor-

vorsichtigkeit des Brenners die Blase übersteigt, und ein Theil der siedenden und undestillirten Flüssigkeit durch den Schnabel des Helms übergehet, durch welchen Zufall der Brantwein einen herben Geschmack erhält, den ihm der zweite Brand niemals ganz benimmt [32]).

Sechstes Kapitel.

Vom Kornbrantweine.

Der Geschmack an geistigen Getränken hatte sich kaum verbreitet, als die verschiedenen Gegenden Europens sich schon darnach drängeten. Ich habe in der Einleitung angemerket, wie sonderbar es sey, daß dieses so schwer zu erfindende Produkt nicht nur ein so ungeheurer Gegenstand des Handels habe werden, sondern auch so allgemeinen Beifall habe erlangen können, daß selbst der Gaumen aller in irgend einem Theile von Amerika entdeckten Wilden darnach lüstern geworden ist. Hier und im folgenden Kapitel lege ich vor Augen, wie viel Mühe die verschiedenen Völker Europens sich gegeben haben, diesen Lebenstrank, wie ihn die ersten Chemisten betittelten, zu erhalten.

32) Man erhält auch Brantwein aus Zider- oder Birnenmosttrestern, wenn man sie mit etwas Wasser und Hefen gähren läßt. Str. Vorausgesetzt, daß kein Lauer vorher aus diesen Trebern gezogen worden ist. Hah.

In der ganzen mitternächtlichen Gegend von Europa, Flandern, die brittanischen Inseln und ganz Deutschland nicht ausgeschlossen, pflegt man sich Brantwein dadurch zu verschaffen, daß man Getreide gähren läßt und es destilliret; die Art aber, das Getreide in Gährung zu bringen, ist in verschiedenen Gegenden verschieden. Einige begnügen sich mit der unter den Brauern allgemein bekannten Art, die Gerste keimen zu lassen; sie zu trocknen, wenn sie hinlänglich gekeimt hat, um Malz daraus zu machen, dies Malz zu schroten, es dann mit einer hinlänglichen Menge Wasser anzurühren [33]), und, wenn es die weinigte Gährung erlangt hat, zu destilliren. Diese Handanlegung scheint in allen gangbaren Kornbrantweinbrennereien allgemein üblich zu seyn und keine andere statt zu finden, wo nicht eine gewisse Menge Malz dazu kommt. Seitdem aber die Nothdurft oder die Angewohnheit jeden Bauer fast in ganz Deutschland und allen nördlichen Ländern zum Brantweinbrenner umgeschaffen hat, so daß, wie bekannt, die Regierung in Schweden sich genöthigt gesehen hat, die strengsten Maasregeln zur Verhinderung des ungeheuren Kornverbrauchs zu ergreifen, welcher auf diese

33) Man giest auf funfzig Pfund Getreide hundert Pfund heißes Wasser, rührt das Ganze wohl um, setzt einige Pfunde Weinhefen, Bierhefen, Sauerteig, oder auch Honig hinzu, bedeckt das Gefäß und lässet es so lange gähren, bis das Gemisch einen säuerlichen und weinhaften Geruch erlangt hat. Man muß sich in Acht nehmen, das Gefäß nicht über zwei Drittheile anzufüllen, da die Masse sich aufblähet; besser ist es, das Faß, worin die Masse zur Gährung befindlich ist, in einem etwas warmen Behältnisse, als in dem Keller stehen zu lassen. Str. (Diese Nachricht ist wörtlich aus Burghards Destillirkunst genommen, und so unbrauchbar, als mangelhaft. Hgh.)

diese Weise geschahe, und unter den härtesten Strafen den Bauern das Kornbrantweindestilliren zu verbieten, seit dieser Zeit sind die guten Bearbeitungen zum Theil verloren gegangen, oder verändert worden, um den Sudeleien Platz zu machen, welche die gesunde Vernunft verwerfen würde, wenn Vernunft in irgend einem Lande über die Gewohnheiten des sogenannten Bauers etwas vermögten.

Auch die Engländer haben versucht, die Freiheit, welche jeder Bürger hatte, sich Kornbrantwein zu bereiten, hie und da einzuschränken. Denn in Rücksicht auf England kann man die wichtige Bemerkung machen, daß Freiheit, für die jeder Engländer bis zur Raserei eingenommen ist, vielleicht eine Grille sey, welcher ihre Regierung die künstlichsten Fesseln anzulegen gewust hat.

Da das Keimen, das Trocknen und Schroten des Getreides eigentlich zur Kunst des Brauers zu gehören scheint, einer Kunst, deren Wichtigkeit hoffen läßt, daß sie von irgend einem thätigen und verständigen Künstler beschrieben, der Akademie vorgelegt werden wird, so kann ichs dabei bewenden lassen, nur einen nöthigen Umriß davon zu liefern, welcher zum Verständniß der Arbeit hinreichet, die ich beschreibe.

Das Korn, welches man zum Brantweinbrennen anschickt, ist entweder Roggen oder Gerste, Weizen oder Haber. Man bemerkt, daß das Produkt an Brantweine beträchtlicher ist, wenn man sich des Weizens, dann des Roggens, ferner der Gerste bedient, der Haber ist an geistigem Produkte am ärmsten. An einem Orte, der nicht feuchte ist, und doch entweder von Natur oder durch Kunst eine gelinde Wärme hat, dergleichen etwa die Blasenöfen verschaffen können, welche

man zu diesem Behufe an solche Oerter mit Fleis anzubauen pflegt, an einem solchen Orte, welchen unsere Brauer die Keimkammer (Wachskammer, le germoir,) nennen, und die sie wohl verwahren, ohne ihr jedoch allen Zugang der Luft zu benehmen, häufet man den Weizen oder die Gerste, welche mit laulichtem Wasser angefeuchtet worden, auf; zwei Männer rühren mit leichten Schaufeln diesen Haufen um, damit jedes Korn genau benetzt werde, ohne Zweifel auch, damit die Feuchtigkeit anfange auszudampfen. Man vertheilet diesen befeuchteten Haufen am Boden der Keimkammer auf Bretern von verschiedener Länge aus, die jedoch höchstens zwei Fuß breit und vier Zoll dick sind. Dies verrichtet man mit einem Rechen. Man merkt an, daß das Keimen geschwinder vor sich geht, wenn man das angefeuchtete Korn so lange im Haufen läßt, bis es anfängt, sich zu erhitzen, ehe man es auf den Bretern ausbreitet. Alle zwölf Stunden, ja noch öfterer, wenn die Hitze noch stark ist, untersucht ein Arbeiter den Haufen, und sobald er merkt, daß das Korn aufgequollen und im Begriffe ist, seinen Keim und sein Würzelgen hervorstechen zu lassen, wendet er es um, ohne seine Stelle zu verändern, nur so, daß das Korn, welches oben auf dem Brete lag, nun in die Mitte oder auf den Boden komme, und daß auf diese Weise das am Boden und in der Mitte gelegene Korn dem Faulen oder allzu starken Erhitzen weniger ausgesetzt bleibe. Hat nun der Keim eine oder zwei Linien, die Wurzel aber vier bis sechs Linien erreicht, so ist es Zeit, das Korn aus der Keimkammer zu bringen, man kühlt es geschwind durch Umrühren ab, und bringt es in eine Art einer heißen Stube, deren Beschreibung lediglich in die Brauerkunst gehört, und unter dem Namen Darre (touraille) bekannt ist. Hier wendet man es von Zeit zu Zeit um, bis daß die Würzelgen

zeigen leicht davon losgehen, mit einem Worte, bis das Korn vollkommen gedörret ist, welches nicht eher geschieht, bis die Schale desselben einigermaßen geröstet ist. Untersuchet man das Korn vor seinem Auskeimen und vergleichet es mit demjenigen, welches durch beide kürzlich von mir beschriebene Bearbeitungen gegangen ist, so wird man sehen, daß es im erstern Zustande weis, mehlicht, undurchsichtig und unschmackhaft, im zweiten Zustande aber halbdurchsichtig ist und einigen Geschmack erlanget hat, indem das Keimen eine wahre Gährung ist, welche mit Hülfe der Feuchtigkeit die natürlichen Bestandtheile des Mehls auf eine besondere Weise unter einander vereiniget hat. In diesem Zustande kömmt das Korn unter dem Namen des Malzes von der Darre auf die Mühle, wo es in eine Gattung gröblichten Mehls verwandelt wird, welches den Namen Schrot (dreche) führt.

Hier fängt zuerst die Verschiedenheit des Bierbrauers von den Brantweinbrennern an. Die Menge Wasser, welche erstere darzu nehmen, würde für letztere allzu stark seyn, die auch zu ihrer Arbeit jenen bittern Absud nicht nöthig haben, welchen die Brauer zu ihrem Brauen setzen müssen, die Brauer lassen ihren Schrot lange kochen, um ihn gleichförmig unter das ganze Wasser zu vertheilen, welches sie darzu nehmen, von welcher guten Kochung die Güte der zu erwartenden Gährung abhängt, und die Dauer des davon erfolgenden Bieres. Alle diese letztern Vorkehrungen hat der Brantweinbrenner nicht nöthig, er begnüget sich, sein Malz in noch einmal so vielem Wasser mit den Händen anzurühren, und es so lange herum zu bewegen, bis es wohl weis wird, sich langsam setzt, und, wenn mans kostet, einen gewissen Geschmack von sich

giebt. Ob diese Arbeit hinlänglich genau und lange genug geschehen ist, hievon hängt die gute und geschwinde Gährung ab, welche in den offnen Möschbottigen vor sich gehet, die sie bis vier Fünftel damit anfüllen, und mit einer beweglichen Decke bedecken. Diese Bottige stehen an einem Orte, dessen Wärme beträchtlich genug ist, daß die Gährung binnen zwei oder drei Tagen sich völlig entwickeln kann. So bald man den Schaum, welcher sich auf der Flüssigkeit bildet, sich senken siehet, und diese Flüssigkeit selbst eine Art von Durchsichtigkeit zu gewinnen anfängt, schöpft man sie sammt dem Bodensatze aus, um sie sogleich in die zum Brennen bestimmte Blase zu füllen. Man könnte den Bodensatz auf Haarsiebe schütten, welche über einer großen Kufe ausgespannt wären, um sie so abtröpfeln zu lassen, man könnte auch am Boden der Blase ein solches Gitter anbringen, wovon ich bei Gelegenheit des Weinhefenbrantweins geredet habe; denn in der That verursachen in beiden Fällen, die sich in der Blase zu Boden senkenden Materien, selbst wenn die Blase kochet, noch vielmehr aber, wenn das Sieden nachgelassen hat, indem sie anbrennen, dem herübergehenden Brantweine einen übeln Geschmack.

Von dieser gehörig gegohrnen Flüssigkeit, deren Menge viel geringer, als die zum Biere bestimmte in Rücksicht des Schrotes ist, und welche sich nie völlig so aufhellet, daß sie nicht noch viel darin schwimmenden Schrot enthalten sollte, von dieser Flüssigkeit, sage ich, zieht man den Kornbrantwein. Das dazu gehörige Geräthe kömmt in allen Stücken mit demjenigen überein, welches unsere Weinbrantweinbrenner führen, nur die Gestalt des Feuerherds weichet von der gewöhnlichen in denen Ländern ab, wo man in Erman-

mangelung des Holzes nur Torf, oder wohl entschwefelte Steinkohlen brennen kann.

Die Regierung des Feuers und die Vorsichtsregeln während der Arbeit sind auch dieselbigen, nur daß man noch nicht gehört hat, daß man vor der Schlangenröhre abbreche, oder daß man einigen Unterschied zwischen Vorgange und Nachgange beim Kornbrantwein mache [34]). Es ist gewiß, daß die Bestandtheile der Weintraube, so reif sie auch seyn möge, nie eine gleichförmige Feinheit besitzen, dergestalt, daß die Produkte davon, sie mögen Wein, oder Brantwein, oder noch etwas mehr seyn, diesen Mangel an Gleichartigkeit an der Stirne tragen, da hingegen die Theilchen, aus welchen die Körner zusammen gesetzt sind, deshalb, weil sie fast alle zu gleicher Zeit selbst in dem noch nicht völlig reifen Korne gebildet worden, von einer, wo nicht gleichartigen, doch viel einförmigern Natur sind. Daher kommt es, daß die gegohrnen oder destillirten Produkte dieser Körner eine solche Gleichartigkeit in sich haben, daß letztere fast eben so stark, als erstere sind. Auch bemerket man durchgängig, daß der Kornbrantwein viel stärker als der Weinbrantwein ist, so daß, wenn jene angenehme Blume nicht wäre, wovon wir geredet haben, und jene Anmuth ohne Schärfe, die unsere Brantweine besitzen, der Kornbrantwein

34) Der Verfasser konnte dies nun wohl nicht genau wissen, bei uns aber ist es allgemein bekannt, daß bei der Destillation der zuerst übergegangenen Flüssigkeit, oder beim Weinmachen diese verschiedenen Produkte größtentheils einzeln aufgefangen werden. Wir unterscheiden Vorsprung und Nachgang, und wenden ersteru roh zu Firnissen, mit Wasser verdünnet, zu dem bessern gewöhnlichen Brantweine, nochmals überdestilliret aber zum Kornbrantweingeiste an. Hch.

den Vorzug verdienen würde [35]). Erinnert man sich aber an die bei Gelegenheit des Weinhefenbrantweins gemachten Anmerkungen, und vergleicht die Beschaffenheit dieses weinigten Sediments mit derjenigen, die die von Körnern gegohrne Flüssigkeit haben soll, so wird man einsehen, daß der Kornbrantwein schlechterdings eine noch stärkere Brenzlichkeit haben muß, die man ihm vergeblich zu benehmen gesucht hat, dahingegen bekannt ist, daß die Franzbrantweine den Vorzug über den Kornbrantwein behauptet haben und noch lange behaupten werden.

So gewiß nun aber diese erstere Art, die Flüssigkeit zum Kornbrantweinbrennen anzuschicken, die beste ist, so befolgt man sie doch nicht durchgängig. Die Wahrheit zu sagen, ist sie selbst bei keinem Brenner mehr eingeführt, alle, besonders der Landmann, nehmen sich lange die Mühe noch nicht bei ihrer Arbeit. Sie nehmen schlechtweg Gersten- Roggen- oder Habermehl, mischen es mit einem Drittel oder Viertel Malz, oder gekeimten Körnern, thun es in ein großes Faß oder Kufe, die gewöhnlich nahe am Stubenofen oder am Blasenofen steht, schütten eben so viel reines Wasser dazu, und, nachdem sie das Gemisch wohl umgerührt, und das Gehörige an Bierhefen hinzugethan haben, bedecken sie das Faß, und warten ruhig, bis die Gährung vor sich geht. Ueberdem hat jeder unter ihnen ein kleines Geheimniß, zu dem sie großes Zutrauen

35) Dieser Vernünftelei siehet man leicht ihre Schwachheit an; auch ist es unwahr, daß Kornbrantwein geistiger als Weinbrantwein seyn sollte, kreller ist wohl der Geschmack des erstern, aber stärker ist er nicht. Aus Weine kann man sowohl, wie aus Maische geringen und stärkern Brantwein brennen — wie man es macht — Hab.

trauen haben, und welches in der Wahl des Korns, oder der gewürzhaften Kräuter besteht, welche sie für geschickt halten, dem Brantweine, den sie übertreiben wollen, mehr Stärke zu geben. Der eine nimmt Scharlachkraut, ein andrer Kümmel, einige werfen etliche Hände voll gestoßnen Ingber, andre Dill, noch andre Mohrrübensaamen und Anis hinein. Sie sind auch stark der Meinung, daß Wasser von der einen Gegend viel kräftiger zur Hervorbringung eines starken Brantweins, als das von einem andern Orte sey. Sie thäten recht, wenn sie alle überzeugt wären, daß das reinste Wasser, das aus großen Flüssen, vorzuziehen ist, oder, wenn sie wenigstens, wann es die Noth erfordert, sich des Wassers aus Teichen, Sümpfen, Brunnen oder auch Quellen zu bedienen, nicht ein allzu günstiges Vorurtheil für diese Wässer fasseten, sondern sich nach Mitteln umsähen, dieselben in eine Reinigkeit zu versetzen, welche ihnen stets, ihre Vorurtheile unbeschadet, bessere Dienste leisten würde.

Wenn sie merken, daß ihre Masse genug gegohren hat, destilliren sie sie in der Blase. Da man aber nicht erwarten kann, daß Leute, die in ihren Vorarbeiten so wenig Sorgfalt gezeigt haben, deren mehr auf die Destillation verwenden werden, so geschieht es, daß ihr Brantwein ein ziemlich unangenehmes Gemisch von Brenzlichkeit und dem Geruche der riechenden Substanzen ist, die sie dazu gethan haben, welches sich durch die Stärke des Brantweins noch widerlicher ausnimmt. Nicht, als ob unter ihnen nicht welche wären, die guten Brantwein bereiteten; das, was ich gesagt habe, betrift nur die größere Zahl, die ohne Nachdenken, blos nach Schlendrian arbeiten, und selbst die alltäglichste Sorgfalt für die Menge des Produkts, und für die Reinlichkeit und Verwahrung

rung (clôture) ihrer Gefäße aus den Augen setzen. Es giebt Geräthe, wo durch die Fugen des Helms und der Blase, des Schnabels und der Kühlröhre so viel Brantwein verfliegt, daß die Arbeiter betrunken werden, welche vielleicht ebenfalls oft genug kosten, ob der Brantwein von guter Stärke ist. Dieses Proben wiederholen sie oft so unmäßig, daß es Brennereien im Norden giebt, wo das Kühl- und Vorlegfaß in einem von der Blase abgesonderten Orte befindlich ist, den man verschließen kann, und wo der Arbeiter nie hineinkömmt. In solchen Brennereien sind Feuersbrünste sehr häufig. Was die Reinlichkeit anlangt, so hat Herr Guettard, ein einsichtsvoller Beobachter, dem nichts entgieng, in Pohlen gesehn, wie die Blasen und Helme mit einer dicken Grünspanrinde überzogen waren, die man sich nicht einfallen lies, hinwegzunehmen.

Die Probe dieser Kornbrantweine ist dieselbe, wie beim Weinbrantweine, man giest nemlich etwas davon hoch herab in ein Gefäße, und sieht zu, ob die sich bildenden Perlen ziemlich gleich sind, und den sogenannten Rosenkranz machen. Je langsamer dieser Rosenkranz verschwindet, für desto besser schätzen sie den Brantwein. Da man nun in diesen Ländern einen sehr großen Unterschied macht, zwischen dem Kornbrantweine, der blos zum Getränke dient, und dem Franzbrantweine, den man aus einem besondern Vorzuge, Spiritus vini nennt, so ist man genöthigt, in Städten, wo Handel damit getrieben wird, wie in Danzig, in welcher Stadt der Kornbrantwein am meisten geschätzt wird, noch eine Probe anzustellen, um sich zu überzeugen, ob der für Spiritus gekaufte Brantwein nicht blos ein verlarvter Kornbrantwein ist. Dieser Anstrich besteht darinn, daß

man

man den Kornbrantwein einige Zeit auf Galläpfeln oder Eichenspänen stehen läßt, weil der Franzbrantwein, unterwegs nach Danzig, lange in hölzernen Gefäßen verschlossen gewesen ist, und jenen Geschmack angenommen hat, dessen Uebermaas, wie ich gesagt habe, Faßgeschmack genannt wird.

Nun glaubten die Danziger, daß blos der Franzbrantwein, mit einigen Tropfen Eisenvitriolauflösung gemischt, eine violette Farbe annehmen könne. Was ich hier sage, zeigt zur Gnüge die Unzulänglichkeit dieser Probe, und obgleich Neumann seinen Landsleuten dies schon längst bewiesen hat, so ist man doch, so viel ich weis, dieser Probe nicht müde geworden, noch hat man eine bessere an ihre Stelle gesetzt. Der verschiedne Geschmack des Ueberbleibsels, wenn man etwas von diesen Brantweinen verbrennt, könnte dem Käufer Dienste leisten, da das Ueberbleibsel des Weinbrantweins einen scharfen, ekelhaften, säuerlichen Geschmack, das vom Kornbrantweine aber einen Geschmack von angebrantem oder doch geröstetem Mehle bei sich führt.

Man weis in Frankreich fast nichts vom Handel mit Kornbrantweine, obgleich mit Flandern benachbarte Provinzen, Artois, das französische Hennegau und die Oberpikardie etwas davon verbrauchen. Es wäre unstreitig zu weitläuftig und zu unbelohnend, wenn man sich in eine weitläuftige Erzählung aller Gesetze einlassen wollte, die in jedem Lande, wo Kornbrantwein bereitet wird, im Schwange sind, und theils die Fabrikation, theils den Verkauf, theils aber auch die auf diese Waare gelegten Abgaben betreffen. Daß ich gewagt habe, einigen Begriff von den diesen Gegenstand angehenden Befehlen in Frankreich zu geben, rührt von der Leichtigkeit her, mit welcher wir dergleichen

chen bei uns auffinden können, welches uns bei andern Ländern nicht möglich ist, wie man leicht sehen wird, wenn man bemerkt, wie groß die Anzahl der größern und kleinern Staaten ist, deren jeder seine eigne Regierung hat, in welchen Kornbrantwein bereitet wird, und deren Absichten und Interesse nicht anders als sehr verschieden und vielfach seyn muß. Ueberdem, wenn die Kenntniß dieser Art von Rechtsgelehrsamkeit die Neugierde befriedigen kann, so wird man wenigstens gestehen, daß sie kein wesentliches Stück der Kunst ausmacht, die ich beschreibe. [35]).

Sieben-

35) Hier werde ich das Nöthigste über die zweckmäßigste Kornbrantweinbrennkunst beibringen, was mich meine eigenen und anderer Erfahrungen gelehrt haben. Die Kupfertafeln und die Beschreibung derselben werden ergänzen, was ich etwa nicht deutlich genug vorgetragen habe.

Die Brennkammer muß mit platten Steinen von beiden Seiten, nach der Mitte zu, abhängig gepflastert seyn, damit das vergoßne Wasser durch das Gerinne leicht ablaufen kann. Sie muß, wo möglich, kein Zimmerwerk haben, sondern von irgend einer Art feuerfester Steine massiv erbauet, und oben gewölbet seyn. Alles Holzwerk wird von dem Broden und dem scharfen Dunste des Maisches, des Brantweinspülichts und dem Dampfe aus der Blase in kurzer Zeit durchfressen. Die öftern Ausbesserungen können gar bald den Aufwand überwiegen, den man durch die massive Aufbauung der Brennkammer ausgelegt hat. Oben im Gewölbe müssen zum Abzuge des Dunstes ein Paar Luftlöcher durchs Dach geführt werden, die eine erhabene Verdeckung oder ein Blechdach haben, damit Schnee, Regen, oder Staub von oben her nicht leicht hereinkommen kann, besonders spürt man ihren Nutzen in den kalten Jahreszeiten.

Da die Arbeiten des Brantweinbrenners vielerlei Feuer erfordern, dergleichen das Heismachen des Wassers in Menge zum Einmaischen und dergleichen, das Lüttern, das Weinmachen,

machen, das Abziehen, und die Malzdarre ist, so finden wir in Deutschland, wo der Holzmangel von Tage zu Tage zunimmt, Ersparungen des Feuermaterials auch beim Brantweinbrennen sehr wichtig. Bei so vielerlei Feuern nun, die in der Brennerei nöthig sind, thut nach meiner Erfahrung keine holzersparende Vorrichtung mehr Dienste, als ein fauler Heinze, welcher wohl angelegt, zweckmäßig erbauet, und mit allem Nöthigen versehen ist. Ein drei Ellen hoher walzenförmiger, hohler Thurn, welcher in seiner ganzen Höhe, von unten bis oben, zwei rheinische Fuß im innern Durchmesser, und acht Zoll Mauerstärke hat, oben entweder mit einer gut gegoßnen eisernen, oder kupfernen Scheibe, oder mit einer Platte von feuerfestem Gestellstein, so daß die innere Höhlung genau gedeckt wird, und unten mit einem Roste versehen, unter welchem dicht auf dem Boden das Aschenloch hervorgehet. Das Gemäuer dieses Ofens kann äußerlich mit drei bis vier vom Fußboden aufsteigenden eisernen Stangen, mit darüber befestigten, wagerecht um das Gemäuer laufenden eisernen Bändern, größerer Dauer wegen, befestigt werden. Das Feuermaterial wird von oben auf den Rost in den faulen Heinzen geschüttet, es sey nun kurzgesägtes und gespaltnes Holz, oder Torf, oder abgeschwefelte Steinkohlen. Das Feuer macht man gewöhnlich mit zuerst eingeschütteten glüenden Kohlen oder Bränden an, worauf das übrige Feuermaterial folgt. Das unten von der Luft aus der Aschenherdsthüre stets unterhaltene Feuer im Heinzen würde sich gar bald des ganzen Feuermaterials bemächtigen, welches in dieser weiten Höhlung aufgeschüttet worden ist, wenn der verschliesende Deckel diesen Zug nicht verhinderte. Passet der Deckel wohl, so ist der Zug der Luft von oben her dergestalt gesperret, daß blos das gleich unten auf dem Roste liegende Feuermaterial brennen kann. Das Verbrannte und in Asche Verwandelte fällt allmählich durch den Rost als unmerklich kleine Kohlen, oder als Asche, und das durch seine eigene Last von oben her herabsinkende Feuermaterial ersetzt allmählich die Stelle des Verbrannten. Der Rost, welcher acht bis zehn Zoll über dem Fußboden erhaben ist, kann aus weitläuftig neben einander liegenden eisernen Stäben verfertigt seyn, wenn das Feuermaterial Holz ist, bei Torfe und Steinkohlen aber muß der Rost aus vielen dicht neben einander gelegten, die scharfe Kante aufwärts kehrenden, eisernen Stäben bestehen. Die

Thüre

Thüre des Aschenherdes, das ist, des Raumes zwischen dem Roste und dem Fußboden, muß ein von oben herabfallender Schieber von starkem Eisenbleche seyn, welcher zur Verminderung oder Erhöhung des Luftzuges nieder gelassen, oder in die Höhe gezogen werden kann.

Gleich über dem Roste gehen, nach verschiedenen Seiten hin, drei, vier bis fünf gemauerte Züge zu den verschiedenen Feuerarbeiten. Diese Züge können von sechs bis zu vier Zollen im Gevierten Licht haben, je nachdem wahrscheinlich diese oder jene Arbeit mehrere oder wenigere Hitze bedarf; sie laufen einen kurzen Weg, ehe sie an ihre Bestimmung gelangen, wo sie dann gleich vor ihrem jedesmaligen Ofen mit Schiebern versehen sind, wodurch man den Feuerzug in dem Ofen regieren, oder völlig abschneiden kann. Das hakenförmige Ende des Stieles jeder dieser Schieber greift nämlich in die verschiedenen Glieder einer Kette, welche von dem arbeitenden Ofen etwa zwölf Zoll lang herunter hängt, wodurch der Schieber in verschiedenen Höhen erhalten werden kann. Die Schieber selbst sind von starkem Eisen- oder Kupferbleche, (letztere sind dem Verbrennen viel weniger unterworfen) und müssen genau in ihren Falzen, doch willig, passen. Der Zug, welcher am weitesten im Lichten ist, läuft in den Ofen der Lutterblase, der drauf folgende in den Ofen mit dem eingemauerten Wasserkessel, der noch engere unter den Ofen zum Weinmachen, der engste aber unter den Abziehofen. Ein letzterer kann gerade aufwärts in die Darre steigen, welche am besten gleich über der Brennkammer angebracht wird.

Aus jedem dieser einzelnen Ofen der Brennkammer gehet eine besondere Rauchröhre heraus, steigt etwas an der Brantmauer in die Höhe, durchbohrt dieselbe, läuft unter der Decke der anstosenden Maischkammer durch, und alle vereinigen sich in dem gegen über liegenden Schornsteine. Die hiedurch gewärmte Kammer dient nicht nur vortreflich zum Quellen des Malzes, sondern vorzüglich zur Aufstellung des Maischbottigs, Winter und Sommer. Ein an der Decke der Maischkammer befindliches, mit einem Schieber zu regierendes Zugloch dient, die Wärme in dieser Kammer, auf Veranlassung eines an der Wand hängenden Thermometers, zu bestimmen, und in Gleichheit zu erhalten. Fünf und sechzig Grade des fahrenheitischen Wärmemes-

sers

sers ist die dienlichste Temperatur der Maischkammer. Die durch dieses Loch erwärmte obere Kammer, welche dicht an die Darre stößt, kann vortreflich zum Malzmachen genuzt werden, da sie Sommer und Winter einen mäßigen Grad von Wärme von unten her empfängt.

Man wird die Vortheile dieser Vorrichtung mit dem faulen Heinzen leicht einsehen können. Ich sage nichts von der Holzersparniß, nur folgendes will ich bemerken. Das oft unwissende und unvorsichtige Gesinde, welchem man die größte Zeit des Tages und der Nacht über den Gang des Feuers, und der Destillation anvertrauen muß, kan bei dieser Einrichtung leicht so abgerichtet werden, daß nur wenige Fehler der Nachlässigkeit, Ungeschicktheit, oder Uebereilung beim Brennen möglich sind. Dieser oder jener Schiebergrif in dies oder das Glied der Kette gehangen, muß den und den Feuergrad geben. Die Aschenthüre des Heinzen und der Zugschieber des Blasenofens, so und so hoch aufgezogen, wird die Lutterblase nicht übersteigen lassen; so und so hoch gestellt wird sie ins Kochen kommen; der beschickte, oder mit Feuermaterial angefüllte Heinze wird so und so lange Feuer halten; das Zulassen der Schieber der Zugröhren benimmt alle Hitze; das völlige Eröfnen der Züge und des Aschenherds bringt die größte Hitze zu stande; alle diese leichten und nöthigen Regeln kann der ungeschickteste Arbeiter leicht fassen, behalten, und in Ausübung bringen. Es ist unglaublich, wie wenig bei dieser Einrichtung versehen werden kann, selbst von Seiten der ungeschicktesten Arbeiter. Kann der Herr einer Brennerei ohne diese Vorrichtung stets ausser Sorge seyn, ob nicht durch allzu vieles Anlegen und Feuren die Blase übergehen, und ein ganzer Brand verderben werde, wenn ihn Geschäfte aus der Werkstatt abrufen? Kann er gewis seyn, daß der Brennknecht sich nicht durch Schlaf oder auf andere Art der Sorge für den Ofen entziehe, daß die Blase nicht aus dem Kochen komme, und durch das zu Boden gefallene Gut der Brantwein branzicht und untrinkbar werde? So eine Aufsicht ist nicht möglich, und zuverläßige Arbeiter sind seltene Dinge. Man wird ohne mein Zuthun einsehen, wie wenig der Brennknecht bei einer solchen Vorrichtung versehen kann, wenigstens wird man leichter hinter seine Fahrlässigkeit kommen, und dem entstehenden Uebel augenblicklich abhelfen können. Ist der Zug nach der Brennblase zu nur gehörig geöfnet,

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

öfnet, daß die Blase im Kochen bleiben kann, so wird sie es bleiben, wenn auch der Arbeiter etwas unachtsam seyn, oder einschlummern sollte. Weiß der Herr nur ungefähr die Stunden, wenn das Gut abkommen kann, wenn das Vorlegel angefüllet seyn wird, wie lange die Feuerung im Heinzen vorhält, u. s. w. und hievon belehren ihn einige wenige Brände, so wird er zu den vorbewußten Stunden erscheinen, und das Hauptwerk unter seiner Aufsicht besorgen lassen.

Die aus dem Heinzen gehenden Züge verrichten bei diesen Oefen die Stelle des Feuer- und Aschenherdes überdem viel vollkommner, als das vorsichtigste, unmittelbar unter die Blase angebrachte Unterlegen des Holzes; die Glut läßt sich schneller dämpfen, mäßigen, abschneiden, erhöhen, und gleichförmiger erhalten, als bei jeder unmittelbaren Feuerung unter der Blase selbst. Dieser Vorzug der beschriebenen Züge und des Heinzen ist für einen Brenner, welcher vorzügliche Waare liefern, in Kundschaft bleiben, auch wohl Liqueure und Aquavite aus seinem Brantweine bereiten will, von unentbehrlichem Vorzuge.

Die hiezu gehörigen Destilliröfen sind übrigens, der Bauart nach, nicht merklich von den gewöhnlichen verschieden. Sie umgeben die Blase mit einer Mauer von der Stärke einer Ziegellänge dergestalt, daß die Blase so hoch wie möglich vom Feuer bespület werde. Sie haben dem vom Heinzen aus hereingehenden Zuge gegen über, ein Paar Fuß höher herauf, eine diesem gleichförmige Oefnung, die der Anfang einer Rauchröhre ist, welche ausser dem Ofen, von Mauerziegeln aufgeführt, noch etliche Füße an der Ofenmauer oder an der Brandmauer in die Höhe läuft, hier mit einem Schieber zur Regierung des ausgehenden Zugs, zur Aufhaltung der Hitze im Ofen, und gegen Feuersgefahr, versehen ist, sich dann in ein Knie krümmt, und in eine blecherne Röhre öfnet, welche, wie gesagt, die Maischkammer durchläuft, um den auf der andern Seite befindlichen Schorstein zu erreichen.

So ist jeder besondere Ofen eingerichtet, selbst der mit dem eingemauerten Kessel, in welchem Wasser zum Einmaischen, zum Scheuren der Blase, und zu anderm Behufe heis gemacht wird.

Unter jedem Ofen ist dicht über dem Erdboden eine kleine, mit einem Mauersteine verschließbare und mit Lehm verstrichene Oefnung, wodurch die

die etwa herüber fliegende in einem jeden dieser Oefen sich sammlende Asche zuweilen herausgenommen wird.

Ich habe vergessen zu sagen, daß man den Heinzen am liebsten etliche Fuß, in den Fußboden einsenket, theils um ihn desto bequemer anfüllen zu können, theils auch, damit die von ihm herausgehenden Züge unter der Erde schief herauf steigen mögen, wodurch der Luftzug lebhafter gemacht, die Zugröhren selbst aber theils so wenig wie möglich Hitze verlieren, theils aber auch dem Verstopfen durch das Feuermaterial im Heinzen, durch Kohlen und Asche nicht leicht ausgesetzt sind.

Eine Blase zu einem dresdner Scheffel muß etwas mehr als sechzehn Kubikschuhe fassen können, damit ein Maisch aus zwei hundert Pfund Malz, in sechshundert Pfunden Wasser gegohren, darin bequem gebrannt werden könne, der Maischbottig hiezu muß wenigstens zwanzig Kubikschuhe fassen können.

Die bestmöglichsten Verhältnisse einer Blase sind folgende:

die Höhe der Blase	45	Zolle.
ihr Durchmesser	30	—
die Dicke des Kupferblechs zum Boden	$\frac{1}{6}$	—
— — zur übrigen Blase	$\frac{1}{8}$	—
die Weite des Hutes, in der Gegend der Traufrinne	34	—
die senkrechte Höhe desselben, von dieser Gegend an	17	—
die Weite der Traufrinne	2	—
der Durchmesser des Schnäbels	$1\frac{1}{2}$	—
die Länge desselben	16 bis 20	
der Durchmesser der Kühl- oder Schlangenröhre	1	—
die Stärke des Zinnblechs zum Hute, zum Schnäbel und zur Kühlröhre	$\frac{1}{8}$	—
die Stärke des Kupferblechs zum Mohrenkopfe	$\frac{1}{10}$	—
der Durchmesser der Ausladungsröhre	3	—

Ein kupferner hohler Zylinder ist demnach unsere Blase, deren gerader wagerechter Boden an der Seite eine Oefnung hat, an welcher die Ausladungsröhre angenietet ist, welche die Mauer des Ofens durchbohrt, um die auszufüllenden Flüssigkeiten aus der Blase laufen zu lassen.

Der Hals des Hutes hat gleichen innern Durchschnitt als die Blase selbst, ergreift in den um die Mündung der Blase herumlaufenden Ring einen und einen halben Zoll tief ein, und passet genau in diesen Ring, welcher mit Hartlothe um die Blase gelöthet ist. Der senkrechte Durchschnitt des Hutes ist ein Triangel, dessen Grundseite so groß ist, daß sich die beiden von der Traufrinne aus in die Höhe laufenden Seiten zu einem Winkel von neunzig Graden, also zu einem rechten Winkel zuspitzen. Diese schiefe Richtung der Wände des Hutes giebt die möglichst niedrigste Verflächung, neben dem Vortheile, daß die Dämpfe in Tropfen verdichtet an dem Innern des Hutes bis zur Traufrinne herabgleiten können, ohne vor Endigung dieses Wegs herab in die Blase zu fallen. Der Hut ist also ein hohler stumpfer Kegel, dessen Untertheil mit dem Halse durch eine bauchichte Tropfrinne verbunden ist; um diesen Hals ist ein hohler Kübel von Kupferblech dergestalt angenietet, daß er sich um die Tropfrinne ausbauchet, und dann ziemlich senkrecht über den Gipfel des Hutes herauf steiget, um kaltes Wasser aufzunehmen, und es um die ganze Oberfläche des Hutes und der Tropfrinne herumspülen zu lassen. Faßt man an diesem Eimer an, so kann man zugleich den Helm abheben. Dies sonderlich für den Brantweinbrenner höchst unentbehrliche Werkzeug, der Hut mit seinem Abkühler wird folgendergestalt leicht abgehoben, und wieder aufgesezt. Oben am Rande des Mohrenkopfs werden in gleichen Entfernungen drei starke Haken befestigt, welche an drei Ketten hängen, die sich oben in eine einzige vereinigen. Diese einzelne Kette wird von dem kürzern Arme eines oben an der Decke der Brennkammer angebrachten Hebels aufwärts in die Höhe gezogen. Das äusserste Ende dieser Kette ist nämlich an dem höchsten Ende einer Felge befestigt, auf deren erhabenen Seite sie in einer vertieften Bahn liegt. Diese Felge, welche durch drei Speichen, und wo nöthig mit Querriegeln verbunden, ein halbes Kreuz oder den kürzern Arm des Hebels bildet, ist ein Theil eines Zirkelstüks, dessen Bewegung mit ihrer Gestalt übereinkömmt, ein Bogen, der

der aus dem Ruhepunkte des Hebels, gleich als aus dem Zentrum, beschrieben wird. Eine geringe Kraft am äussersten Ende des längern Hebelarms kann den schwersten Hut nebst dem Mohrenkopfe mit Leichtigkeit auf und ab bewegen, und zwar, wohl verstanden, in senkrechter Richtung; Vortheile, die man weder durch eine einfache Rolle, noch durch einen gewöhnlichen Hebel erreichet. Erstere ist weniger dauerhaft, und erfordert gleiche Kraft, als die zu hebende Last Schwere hat, ein gewöhnlicher Hebel aber hebt nur in einer krummen Direktion, nicht aber in senkrechter Linie. Wäre ein Flaschenzug nicht so zerbrechlich, und künstlich, so würde er gleiche Dienste thun.

Am Boden der Blase wird, wie gesagt, eine Abzugsröhre angebracht, die durch das Gemäuer des Ofens hindurch gehet, aus Kupfer, mit einem kupfernen, mit Werg bewickelten Zapfen auswärts versehen. Hiedurch kann nicht nur der Seih, oder das Brantweinspülicht herausgelassen, sondern auch das zur Reinigung der Blase eingefüllte Wasser wieder abgezogen werden. Der übrigen Vortheile einer solchen Ausladungsröhre zu geschweigen. Aus der Tropfrinne des Hutes geht ein angelötheter Schnabel durch den Mohrenkopf heraus, von gleichem Inhalte, als die Traufe hat. Er muß so tief in der Tropfrinne angelöthet seyn, daß keine Flüssigkeit in letzterer stehen bleibt, ohne durch den Schnabel heraus zu laufen.

Der Vorzug einer Schlangenröhre vor der gewöhnlichen kurzen schief herabgehenden Kühlröhre ist allen Brantweinbrennern von besserer Art einleuchtend genug, als daß die Kosten ihrer Verfertigung nebst der Unbequemlichkeit, sie zu reinigen, in Betrachtung kommen sollten. Die Reinigung einer Schlangenröhre kann auf die von mir im Laboranten S. 202 angegebene Weise veranstaltet werden.

Eine kleine Bleikugel läßt man durch die Schlangenröhre laufen, an welcher eine dünne Kette, oder ein Bindfaden befestigt ist, welcher sich in eine kleine Bürste endiget. Ist die Kugel durch, so zieht man den Bindfaden mit der Bürste nach, welche den Schmutz hinweg nimmt.

Wer aber bei seiner Blase einen Hutabkühler hat, dem wird die etwas beschwerlich zu reinigende Schlangenröhre, wenigstens beim Luttern, ziemlich entbehrlich. Die Schlangenröhre scheint bei der gewöhnlichen Kornbrantweinbrennerei nur deswegen angenommen worden zu seyn, um den Man-

gel eines Helmabkühlers auf irgend eine Art zu ersetzen. Eine drittehalb Ellen lange gerade Kühlröhre, welche fast wagerecht durch die beiden Boden einer liegenden Tonne hindurch gehet, erfüllet schon die Absicht. Auch in dieser Tonne läßt sich, wenn man will, das nach und nach erwärmte Wasser mit kaltem erneuren, entweder durch Abzapfung des wärmern, und Wiederanfüllung der Tonne mit kaltem, oder durch ein auf den Spund geleitetes Röhrwasser, da dann das erwärmte Wasser in einer kleinen Rinne, an der höchsten Gegend des Bodens angebracht, wieder oben abfließen kann. Ein langer Kasten von eichnen Bohlen kann füglich die Stelle dieser Tonne vertreten. Wählet man eine Schlangenröhre, so müssen die Windungen an drei senkrecht stehenden kupfernen Stangen dergestalt befestigt werden, daß sie unbeweglich im Ständer aufrecht stehen.

Die Verfertigung des Hutes, des Schnabels, und der Schlangenförmigen oder geraden Kühlröhre aus Zinn behält bei weitem den Vorzug vor Verfertigung derselben aus Kupfer. Die Zusammenlöthung des Hutes, die Löthung des Schnabels und der Kühlröhre verursachet viele Mühe, selbst die Ausbesserung ist kostbar, wenn diese drei Stücke von Kupfer verfertiget werden sollen, am meisten aber deswegen, weil diese kupfernen Geräthe immer viel Nachtheil für die Gesundheit behalten, da sie bald ihre Verzinnung verlieren, und der übergehenden Flüssigkeit des aufgelösten Kupfers wegen eine schädliche Eigenschaft mittheilen. Denn wenn auch die Essigsäure keine Einwirkung auf das Kupfer in flüssigen Zustande hat, so wirkt sie doch, in Dunstgestalt aufgelöst, besonders wegen der aufsteigenden Luftsäure sehr bald auf das Kupfer, unendlich weniger aber auf Zinn. Die kostbare Verzinnung gehet deshalb sehr bald ab, und vertheuret durch ihre öftere Erneuerung diese kupfernen Geräthe in kurzer Zeit dergestalt, daß die Kosten, den Hut, den Schnabel und die Kühlröhre aus reinem Zinn zu verfertigen, gar bald von jenen unvermeidlichen Kosten überwogen werden. Zu geschweigen, daß man nie genau bestimmen kann, wann eigentlich die Verzinnung los gegangen ist, und in wie weit, welches immer viel in Absicht der Gesundheit befürchten läßt. Man verfertiget also diese drei Geräthe, durch meine Erfahrungen und Vorstellungen belehrt, am besten aus reinem Bergzinne. Die Löthung des Kupfers zu diesen Geräthen muß mit Hartlothe

lothe geschehen, da hingegen diese von Zinn verfertigten Geräthe nur an ihren Näthen zusammen geblasen werden dürfen; eine abermalige Kostenersparung, da die Dauer des Zinnes eben nicht geringer als die des Kupfers ist. Man könnte auch die Fugen des zusammengebogenen Zinnes mit Wismuth löthen, das Zusammenblasen mit dem Löthrohre aber ist leichter, und für die Gesundheit vortheilhafter. Ein mäßig geschickter Zinngießer kann leicht, nach angegebener Beschreibung, nach einem Risse oder Modelle, die Verfertigung dieses Geräthes über sich nehmen. Doch kann der Abkühler des Hutes der größern Dauer wegen von Kupferbleche verfertigt, und an den zinnernen Helm angenietet, selbst aber mit kupfernen Nägeln zusammengefügt werden. Auch wenn man die Schlangenröhre vor der geraden Kühlröhre vorziehet, so ist aus angeführten Ursachen eine zinnerne Schlangenröhre weniger kostbar, leichter auszubessern, und für die Gesundheit ohne Nachtheil. Man kann dergleichen von einer bis zu drei Ellen im Durchmesser, eine Elle bis drittehalb Ellen hoch und mit sechs bis zehn Windungen verfertigen lassen, wodurch dann der aus der Traufrinne des Helms herabfließende Brantwein einen kühlen Weg von neunzehn bis sechs und neunzig Ellen zu durchlaufen hat; eine Abkühlung, die man nicht größer verlangen wird.

Noch ein wesentliches Stück bei der Kornbrantweinblase, dessen Nutzen sich besonders beim Luttern zeigt, ist das Stell-Rost-pfül- oder Bodensieb. Die gröbern Theile des Maisches, des Ziders, der Trebern, und der Weinhefen werden durch dies, auf dem Boden der Brantweinblase gesetzte, dicht an die Wände anpassende Gitter wie durch ein Seihetuch empor gehalten; blos die lautere Flüssigkeit, die dem Anbrennen am wenigsten unterworfen ist, seihet durch, und erfüllet den Raum zwischen dem Blaseboden und dem Stellsiebe. Ein kupferner Ring mit drei bis vier Zoll hohen Füssen versehen, wird mit einem dichten Gitter von Kupferdrat überspannet. Die Größe des Siebes ist der Weite der Blase gemäß, und kann deshalb sehr leicht auf den Blasenboden eingebracht werden, da die Blase durchgängig von einerlei Weite ist. Ich habe dergleichen Bodensiebe unter den Händen gehabt, die statt des Dratgitters mit einem dichten Gewebe von dünnen Pferdehaarschnuren überzogen waren. Ein solches Haartuch muß vorher gesotten seyn, ehe es in den kupfernen Ring gespannt

wird, und dann thut es zu diesem Behufe die vortreflichsten Dienste. Wie leicht kann man durch diese bequeme Erfindung jene beschwerlichen Rührflügel entbehren, die Stahl erfand. Statt des Stellsiebes bedienen sich einige bei der Destillation obgedachter Flüssigkeiten, welche leicht grobe und schleimichte Theile zu Boden setzen, die dem Anbrennen unterworfen sind, eines zwar unbequemen, doch nicht unerheblichen Handgrifs. Sie legen ein Paar Schichten kleiner runder Kieselsteine, bringen dann etwas Kiessand, und dann einen Finger breit Flußsand darüber. Man wird leicht sehen, welche Unbequemlichkeiten diese Erfindung hat, zugleich aber auch, daß sie viel Dienste thun müsse.

Bei Anlegung einer Kornbrantweinbrennerei ist hienächst darauf zu sehen, daß man ein stets zulaufendes Röhrwasser bei der Hand habe. Die große Menge des Wasserverbrauchs in einer solchen Werkstatt macht dergleichen fast unumgänglich nöthig, zu geschweigen, daß ein fließendes Wasser zum Einmaischen Vorzüge vor allen übrigen hat. Wie viel braucht man nicht überdem noch Wasser zu Ausspülung der Gefäße, zum Reinemachen der Blase und des Kessels, zum Scheuren der Fußböden, und der Tische, zum Malzmachen u. s. w. besonders aber zu einem stets bereiten Vorrathe an Wasser, im Falle einer entstehenden Feuersbrunst. Was soll ich von der Menge sagen, die zur Abkühlung des Hutes und des Kühlröhrständers ununterbrochen zufließen muß. Gesetzt nun aber, die Brennerei könne kein dergleichen Röhrwasser, aus einem Flusse oder Bache geleitet, haben, so gehören nicht die größten mechanischen Kenntnisse dazu, zu veranstalten, daß an jedem Orte, wo sich nur eine Brennerei befindet, das Wasser aus einem Brunnen ohne Menschenhände durch Maschinenwerk in eine beliebige Höhe gehoben werde, und zwar so ununterbrochen, daß es einem stets zufließenden Röhrwasser in allen Stücken gleich komme. Eine mir wohlbekannte einfache Art von Feuermaschine, die nebenzu von der Hitze des Blasenofens, oder vielmehr des Heinzens im Umtriebe erhalten werden kann, ist die brauchbarste, zugleich aber auch eine nicht eben allzu kostbare Vorrichtung zu diesem Behufe; vorausgesetzt, daß die Brennerei auch diese mäßigen Kosten abwerfen kann. Hiebei hat man noch den Vortheil, im Sommer selbst stets kaltes Wasser zum Abkühlen des Hutes, und der Kühlröhre zu erhalten, da Wasser aus einem tie-

tiefen Brunnen auch im Sommer kalt bleibt, im Winter nicht ausfrieret, und bei Regenwetter nicht trübe, oder leihmicht wird, welchen drei Nachtheilen das Flußwasser ausgesetzt ist; und unumgänglich nöthig zum Einmaischen ist denn doch das Fließwasser nicht, da Brunnenwasser gekocht, oder etliche Tage der Luft ausgesetzt, und mit etwas Holzasche, oder Potasche vermischt, so milde und weich wird, als Fließwasser.

Der meiste Brantwein wird aus einem größern Verhältnisse ungemalzten Getreides mit einem kleinen Theile Malz bereitet. Man glaubt hiedurch mehr und wohlfeilern Brantwein zu erhalten. Da aber jedes Produkt, wo der Fabrikant ohne Rücksicht auf die Güte blos nach der Menge und Wohlfeilheit greift, größtentheils schlechter auszufallen pflegt, so ist es auch hiemit. Hat man wohlfeil eine größere Menge aus blos geschrotenem, ungemalztem Getreide erhalten, so war er auch in Absicht der Stärke sowohl, als des Geschmackes und Geruches desto geringer. Man wähle also, der besten Erfahrung zufolge, zum Brantweinbrennen blos Malz von der besten Güte, verfahre gehörig, und man wird den besten Brantwein bekommen. Es läßt sich leicht berechnen, daß Weizen im Verhältnisse seines gewöhnlichen Preises mehr Brantwein ausgiebt, als Roggen, oder Gerste; der Preis ist oft nur etliche Groschen höher, als beim Roggen, und man erhält mehrern und bessern Brantwein; man erspart überdem beim Brennen desselben Mühe, Zeit, Arbeitslohn und Feuerung, Vortheile, die im Ganzen viel austragen. Man wähle also den besten Weizen, er ist immer der wohlfeilste, seiner Güte wegen. Um sich von der Güte desselben zu überzeugen, ist das Ansehen oft sehr trüglich. Man zerbeisse also etliche Körner, und sehe, ob sie voll Mehl, und ob sie dünnschälig sind; ist beides, so wiege man ein kleines hiezu bestimmtes Maas von dem verschiedenen Getreide ab, das stärkere Gewicht eines Getreides von gleichem Preise mit einem andern, aber leichtern, ist ein ziemlich untrügliches Merkmal von der vorzüglichern Güte des erstern. Dies thue man auf dem Getreideboden selbst, um sich zu überzeugen, daß das Getreide nicht aufgequellet worden ist.

Wie gesagt, ist bloses Malz zum Brantweinbrennen das beste, und Weizenmalz vorzüglicher, als das übrige. Man verfährt kürzlich folgender Gestalt beim Malzmachen.

In der Zeit von Michael bis Ostern, das ist, in der kühlsten Jahrszeit, geräth das Malz am besten. Eine Temperatur von fünf und funfzig bis fünf und sechzig fahrenheitischen Graden ist zum Keimen die beste Wärme. Man schüttet einen Scheffel in den Begiesbottig, oder Quellbottig, welcher unten mit einem Hahne oder Zapfen versehen ist; gießet hierauf so viel Quellwasser, oder, wenn man dieses nicht haben kann, gutes an der Luft gestandenes Brunnenwasser, dergestalt, daß es eine Spanne hoch darüber stehen bleibt. Nach vier und zwanzig Stunden zapfet man dieses Wasser ab, und pumpt frisches drauf, welches ebenfalls nicht über vier und zwanzig bis dreisig Stunden drauf zu stehen braucht, wenn sich die Masse an einem Orte von oberwähntem Wärmegrade befindet. Das Zeichen, daß das Getreide genug geweichet hat, ist, daß es, zwischen den Fingern gedrückt, seinen Kern fahren läßt, und man nur die Schale zwischen den Fingern behält. Man zapfet das Wasser ab, läßt das Getreide noch sechs Stunden in dem Bottig stehen, damit alles Wasser abtröpfle; schüttet es dann auf den Boden der Malzkammer, der wo möglich gepflastert, oder von Estrich seyn muß, einen Fuß hoch auf, läßt es so vier und zwanzig Stunden liegen, da sich dann, wann die gehörige Wärme der Luft, die ich oben angezeigt habe, vorhanden ist, der Keim um diese Zeit zeigen wird. Sobald man ihn bemerkt, schüppet man das Getreide zum ersten Male um, und nach zwölf Stunden zum zweiten Male. Dann bringt man es, wenn es nach dem zweiten Umschüppen noch etwa sechs Stunden gelegen hat, auf die Darre und dörret es allmälig, wie zum Weisbiere, doch so, daß es trocken und hart genug werde. Von da wird es geschwind auf dem Boden ausgebreitet, damit es verkühle. Hier wende man es zuweilen um, damit es in Zeit von sechs Wochen bis zwei Monaten allen Darrgeruch, und brenzlichten Geschmack durch den Beitritt der Luft verliere. Will man es länger liegen lassen, ehe man es verbraucht, so ist es desto besser. Soll es nun geschroten werden, so besprenget man es vorher mit Wasser, auf den dresdner Scheffel sechs bis acht Pfund gerechnet, und lässet es dann durch Näherung des Läufers gegen den Bodenstein in der Mühle fein schroten.

Will man nun zum Brennen schreiten, so muß das geschrotene Malz vorher eingemaischet und in Gährung gebracht werden. Man schüttet zu dem Ende von einem dresd-

ner

ner Scheffel Weizen geschrotenes Malz in den Maischbottig, gießet vier und dreißig leipziger Pfund kaltes, dann aber hundert und sechs und dreißig Pfund kochendes Wasser nach und nach darauf, während man diesen Schrot mit dem Maischholze oder Rührscheite tüchtig unter das allmälig aufgegossene Wasser rühret, welches man einteigen nennet; gießt dann, sobald die Maische wohl durchgearbeitet, und das Wasser im Kessel wieder im Kochen ist, etwa eine halbe Stunde nach dem ersten Aufgießen wiederum nach und nach hundert und sechs und dreißig Pfund kochendes Wasser dazu, welches man einbrauen oder einbrennen nennet, und rührt den Maisch so lange mit dem Holze um, bis er so dünne wird, daß er vom Rührscheite, wie ein gleichartig dünner Brei abfließt. Dies eingebrannte Gut läßet man dann drei bis vier Stunden ruhig stehen, oder rühret es unterdeß noch hin und wieder um. Drei Stunden sind hinlänglich, wenn der Maischbottig, wie billig, in einer Temperatur von fünf und sechzig fahrenheitischen Graden, zugedeckt, erhalten wird. Dann kühlt man das Gut ab, das heißt, man gießt zwei bis drei hundert Pfund mäßig kaltes Wasser dazu, rührt es nochmals um, läßt das Gemisch eine halbe Stunde stehen, und stellt es mit etwa acht Pfund Braunbierhefen, oder mit der Hälfte Weisbierhefen. Die Spund- oder Oberhefen sind die besten, man hat davon kaum drei Pfund zum Stellen auf einen Scheffel nöthig. Stehet der Maischbottig in einer Kammer von oberwähnter Lufttemperatur, wie ich voraussetze, so zeigt sich nach vier Stunden die Gährung durch eine kreisende und schlägelnde Bewegung des Maisches, und die Gährung wird in sechzehn bis achtzehn Stunden beendigt seyn. Es setzen sich nämlich ein Paar Hände hoch Gesch, oder eine Decke von Hefen auf das Gut, welche die meisten Brantweinbrenner gewöhnlich erst völlig zu Boden senken lassen, ehe sie das Gut in die Blase bringen, welches bei warmer Luft nach vier und zwanzig Stunden, in kalter aber nach drei bis vier Tagen geschiehet, zu welcher Zeit dann ein ziemlich saurer Geruch in die Höhe steiget, das Merkmal zum Ueberbringen für die meisten Brantweinbrenner. Ich an meinem Theile habe hingegen stets für dienlicher befunden, diesen Grad von saurer Gährung nicht abzuwarten, sondern nach ungefähr acht bis zwölf Stunden nach vollendeter Gährung, das ist, nach zwei bis sechs und dreißig Stunden vom Stellen

an gerechnet, das Gut übergebracht. Zu dieser Zeit hat sich die Hefendecke zertheilt, und ist etwa zur Hälfte niedergesunken. Wartet man die saure Gährung, wie die meisten Brantweinbrenner zu thun pflegen, ab, so verliert man etwas Ansehnliches an Brantweine.

Man bringt das Bodensieb in die Blase, schöpft zuerst vom Boden des Maischfasses den dicken Satz, schüttet ihn auf das Bodensieb, und füllet dann die Blase, welche elf bis zwölfhundert Pfund Wasser fassen kann, mit dem Gute an; sie wird an zwei Drittheile damit angefüllet werden; ziehet den Zapfen aus der Auslaadungsröhre, läßt das etwa dick durch das Sieb gelaufene Flüssige heraus, verstopft die Röhre wieder, und gießt das Abgezapfte oben in die Blase; setzt den mit seinem Abkühler versehenen Hut auf, füllet den Abkühler mit kaltem Wasser an, verkleibt die Fuge zwischen dem Halse des Hutes und der Blase mit Papierstriefen, die mit einem Breie aus halb Kleie und halb Roggenmehl bestrichen sind, fügt die Kühlröhre an den Schnabel des Hutes, verkleibt die Fuge, füllt den Kühlröhrständer mit kaltem Wasser, und legt eine Vorlage an, die etwas über zweihundert Pfund Wasser halten kann. Darauf giebt man durch Eröfnung der Zugschieber jähling Feuer, damit die Blase geschwind ins Kochen kommt, sorget aber indes dafür, daß das Wasser des Hutabkühlers durch ununterbrochenes Zufließen kalten Wassers unaufhörlich erneuert, und so stets kalt erhalten werde.

Dies ist der vorzüglichste Handgrif, wodurch das Uebersteigen des Gutes zuverlässig verhütet wird, vorausgesezt, daß der Maisch aus gutem Malze bereitet, wohl durchgearbeitet worden, und hinlänglich gegohren hat. Alle andere Regeln z. B. die Offenlassung der Blase bis zu ihrem völligen Ende, das Hineinwerfen irgend einer Fettigkeit, und das Ueberschlagen naßgemachter Tücher über den Hut, sind theils schädliche, durchaus aber unzuverlässige Mittel, das Uebersteigen zu verhindern; man müßte denn den innern ledigen Theil der Blase zu allem Ueberfluße mit etwas frischem Inselt überstreichen. Ist die Blase einmal im Kochen, so regiert man das Feuer dergestalt, daß das Kochen nicht unterbrochen, zugleich aber auch nicht übermässig beschleinigt werde, und man erhält, nach drei Stunden auf zweihundert Pfund sogenannten Lutter, welcher von vier Bränden zusammen genommen, dieselbe Blase zum Weinmachen beschickt, das ist,

ist, wodurch sie auf drei Viertel angefüllet wird.

Nach dem **Brennen** oder **Luttern** wird die Blase mit Hand- und Fußbürsten, und heissem Wasser gehörig gereinigt, das unreine Wasser aber durch die Zapfröhre abgelassen.

Beim **Weinmachen**, oder der zweiten Destillation wird die Blase fast eben so behandelt, so daß das Bodensieb herausgenommen, die achthundert Pfund Lutter eingeschüttet, der Hut mit seinem Abkühler aufgesetzt, die Kühlröhre und die Vorlage angelegt, der Hutabkühler nebst dem Kühlröhrständer mit frischem Wasser angefüllet, mit zufließendem Wasser kühl erhalten, und jede Fuge verkleibet wird. Man bringt die Blase allmälig ins Kochen, und ziehet so von diesen vier dresdner Scheffel Bränden, wenn es Roggen war, 7128 bis 7574 leipziger Kubikzolle, oder 128 bis 130 dresdner Kannen, wenn es Weizen ist, 160 bis 180 Kannen, oder 8912 bis 10028 leipziger Kubikzolle, und wenn es Gerste ist, 5293 bis 5571 Kubikzolle, oder 95 bis 100 dresdner Kannen Brantwein herüber.

Ich brauche nicht zu erinnern, daß beim Weinmachen der Hut, und die Kühlröhre, ebenfalls wie beim Luttern, mit frischem Wasser kühl erhalten, daß alle zur Blase gehörige Stücke, und alle Gefäße nach dem jedesmaligen Gebrauche auf das reinlichste gesäubert, und daß besonders die hölzernen Geschirre vor dem Einsäuren sorgfältig verwahret werden müssen. Letzteres kann durch Ausbrühen mit kochendem Wasser, und durch Scheuren geschehen. Sind die Gefäße aber schon durch Nachläßigkeit versauert, so müssen sie durch Ausbrennen mit Stroh, oder durch Anfüllen mit heißem Wasser, worein etwas ungeloschter Kalk gerührt worden, von dieser Säure befreiet werden, sonst gährt der Maisch nicht aus, sondern schlägt zuverläßig um, ehe er die weinichte Gährung erreicht hat, wodurch der Verlust an geistigem Wesen unvermeidlich wird. Auch muß man auf die Reinigung der Traufrinne, des Hutes, des Schnabels, und der Kühlröhre Bedacht nehmen, und, wenn letztere gerade ist, mit Stielbürsten, ist sie aber schlangenförmig gewunden, mit einer Bleikugel, woran ein Bindfaden, oder eine dünne Kette mit einer am andern Ende befindlichen Bürste, und heißem Wasser fleißig reinigen, wenn auch diese Stücke von Bergzinne sind, geschweige denn, wenn sie, wie ich durchaus nicht rathen will, von Kupfer verfertiget worden. Die Verzinnung geht leicht herunter, es

setzt sich ein leicht auflöslicher Kupferrost in diese verborgenen Gänge, und der Nachtheil der Gesundheit ist unausbleiblich.

Ungeachtet ich Weizenmalz als das beste Material zum deutschen Brantweine aus eigner Erfahrung anrathe, so giebt es doch viele Gegenden, die keinen Weizen zeugen, und wo er theuer, und schwer zu haben ist. Hier können andere Getreidearten statt des Weizens genommen werden. Habermalz giebt sehr reinen, dem Korngemäße nach, wenig, seiner Schwere aber nach, hinlänglich viel Brantwein, dann kommt der aus Gerstenmalz, welches zwar weniger, aber doch lieblichern Brantwein liefert, als Roggen. Da ein dresdner Scheffel zu 7750 leipziger Kubikzollen angenommen, mit Roggen angefüllt 160 leipziger Pfunde, mit Weizen 170, mit Gerste 126, und mit Haber 87 Punde wieget, so ist es sonderbar, daß diese Getreidearten alle eine mit ihrer eigenthümlichen Schwere fast in geradem Verhältnisse stehende Menge Brantwein liefern, je leichter die Getreideart, desto weniger Brantwein, versteht sich, dem Korngemäße nach. Die nordlichsten Gegenden, und die kältesten Theile der höhern Gebirge wenden Kartofeln und Haber, die Sandgegenden Haber und Buchweizen, oder Heidekorn, die Gegenden mit fettem, leitigem, und schwerem Boden Weizen, die von geringerer Landart Roggen, die südlichern Gegenden Dinkel, Mais, Reis, u. s. w. zum Brantweinbrennen an. Der Roggen aus Sandgegenden wird besser zu Brode genutzt, da er dünnschäliger und von besserm Mehle, als der übrige ist.

Ausser diesen Getreidearten ist der Brantwein aus zahmem Obste, und der aus wildem in vielen Gegenden von Europa ein sehr einträglicher Nahrungszweig; je schmakhafter das Obst, und je vollsaftiger, desto mehr, desto besserer Brantwein. Ja man hat sogar versucht aus Eichelschrote und Biertrebern Brantwein zu verfertigen. Und was hindert uns, die wilde Kastanie dazu anzuwenden. Den geistigen Brantwein, welchen man so voreilig für schädlich erklärt hat, aus Weintrestern nicht zu vergessen. Von allen diesen verschiedenen Brantweinmaterialien rede ich hier nicht weiter, da ihre Behandlung, so wohl in Absicht der Gährung, als auch in Absicht des Brennens mit der Kornbrantweinbrennerei in der Hauptsache übereinkömmt, Verschiedenheiten ausgenommen, die in Handgriffen bestehen, deren Niederschreibung mehr Raum erfo-

erfodern würde, als mir hier erlaubt ist.

Noch ein Paar Worte, als Anmerkungen zur Kornbrantweinbrennerei. Daß die Getreidearten, wie sie auch Namen haben mögen, nach vorgängiger Verwandlung in Malz sich viel inniger in der Gährung, oder im Maischen auflösen, fällt jedem von selbst in die Augen, wer diese Art von Gewerbe nur einigermasen mit unterrichtetem Auge beleuchtet hat. Das Malz aber muß gehörig bereitet seyn, wenn es diesen Namen verdienen, und die beste Wirkung beim Brantweinbrennen thun soll. Es muß durchaus gleich gekeimt seyn, die Keime müssen nur etliche Linien lang, und schlechterdings nicht Graskeime werden.

Sollte das beim englischen Bierbrauen gewöhnliche Verfahren, wo das gewachsene Getreide durch Auseinanderbreiten abgekühlt wird, und wo man dies abgekühlte Malz alsdann, in einen hohen Haufen gebracht, über vier und zwanzig Stunden, das ist, so lange brennen läßt, bis das Malz, in der Hand zerdrückt, seinen in Saft verwandelten Kern gleich als ein Oel fließen läßt, sollte dies beim englischen Biere gewöhnliche, vortrefliche Malzmachen nicht mit Vortheile auf die Brantweinbrennerei angewandt werden können? Ich werde, so bald ich Erfahrung hierüber erlangt habe, sie gern mittheilen.

Ein dresdner Scheffel Gerste giebt fünf gestrichene Viertel gut gewachsenes Malz.

Nächst dem gehörigen Keimen muß auch das Malz auf der Darre gehörig getrocknet werden, doch nur allmälig, und so, daß man es mehr hart getroknet, als gedörret nennen kann. Bei dem Braunbiermalze hat der stärkere Grad von Hitze auf der Darre schon zu viel ölichte Theile geröstet, deren brenzlichter Geruch beim Brantweinbrennen unausbleiblich übergehet und die ohnehin schwer zu vermeidende Brenzlichkeit in dem Kornbrantweine vermehren hilft. Eine Darre von blos dazu verfertigter Pferdehaarmatte, statt mit Drate überzogen, ist zu diesem Behufe vorzüglich. Das Auslüften und Liegenlassen des Malzes ist ohne Noth nicht zu verabsäumen.

Bei einer großen Brantweinbrennerei ist eine Handschrotmühle unentbehrlich, wenn es der Mühlzwang verstattet. Die Anschaffung dieser Mühle ist nicht eben kostbar, eben so wenig ihre Unterhaltung, nur muß sie von der vortheilhaftesten

testen Einrichtung, dauerhaft, und nie ohne Schwungstange vorgerichtet werden, welche die unterbrochene und absetzende Kraft der Hände und Füße zu einer gleichförmig fortgesetzten Kraft zusammen kettet, mit einem Worte, in diesem Falle nicht zu entbehren ist.

Beim Einmaischen hat man besonders auf zwei Umstände Rükſicht zu nehmen. Erstens, daß das Schrot nicht blos mit kochendem Wasser übergossen, und so verbrannt werde. Das vorher mit dem Schrote vermischte kalte Wasser muß die Hitze des nachfolgenden kochenden Wassers mäßigen, oder welches besser ist, man nimmt zum Einteigen, oder Einmaischen eine solche Menge Wassers, als die vorgeschriebene Menge des kalten und kochenden Wassers zusammen austrägt, läßt es kochen, dann aber aus dem Kochen kommen, und so lange verkühlen, bis die Hitze desselben ungefähr hundert und neunzig Grad fahrenheitischen Wärmemessers austrägt. Zweitens sehe man dahin, daß die vorgeschriebene Menge Wassers so wohl zum Einteigen, als Einbrennen nicht jählings, und auf ein Mal in den Maischbottig zu dem Schrote geschüttet werde. Kleinere Mengen Wassers von zehn Pfunden zu zehn Pfunden, unter währendem Durcharbeiten allmälig hinzu geschüttet, bewirken Anfangs einen dicken Teig, welcher sich eben dieser Zähigkeit wegen, mit dem Rührscheite besser durcharbeiten, und desto inniger mit dem nachfolgenden Wasser vereinigen läßt. Man kann des Umrührens vor dem Stellen nicht zu viel thun, die Güte des Maisches bringt die mehrere Arbeit leicht wieder ein. Ueberhaupt aber muß man dahin sehen, daß vom Maische nichts Klümprichtes dem Rührscheite entgehe, und alles wie eine dünne gleichartige Suppe werde.

Die stärkste Bewegung muß beim Anfange des Einmaischens angebracht werden, und so allmälig abnehmen, bis zum Stellen oder Hefengeben, von welcher Zeit an das Gut völlig ruhig, bis nach vollendeter Gährung, ohne Bewegung stehen bleiben muß. Das Umrühren würde hier die Weingährung unterbrechen, und die Essiggährung bewirken, die man auf alle Weise beim Maische vermeiden soll. Der Maischbottig muß groß genug seyn, so wohl, damit das Gut tüchtig umgerührt werden, als auch völlig ohne überzulaufen ausgähren könne, zwanzig bis vier und zwanzig Kubikschuhe Inhalt ist eine hinlängliche Größe. Das Rührscheit kann oben über dem Bottig dergestalt befestigt werden, daß

der

der Arbeiter beim Hin- und Herkrücken den Stiel der Rührkrücke blos hin- und herzuschieben braucht, ohne sie selbst heben zu dürfen.

Die Wärme des Maisches muß, wenn die Hefen gegeben werden sollen, zwischen siebenzig bis fünf und siebenzig fahrenheitischen Graden seyn, dann gehet die Gährung am besten von Statten; die Wärme des gährenden Gutes steigt ohnedies noch von selbst auf neunzig bis fünf und neunzig Grade.

Nächst den oben angeführten Getreidearten können auch Linsen, Erbsen, Wicken, Bohnen, und überdies alle Gewächssäfte, alle Beeren, Stengel, Samen und Wurzeln das ist, alle Arten und Theile der Gewächse zur weinigten Gährung gebracht, und deshalb auch zur Bereitung des Brantweins genutzt werden, welche von mehlichter, süßer oder doch schmakhafter Natur sind. Alles, was gähret, giebt Brantwein.

Alle Flüssigkeit, welche die erste Gährung vollendet hat, sie habe Namen, wie sie wolle, ist Wein, das ist, Geist mittelst einer Säure, und eines Pflanzenöls innigst mit Wasser gemischt. Nach Voraussetzung dieses chemischen Begrifs läßt es sich leicht einsehen, warum jede gegohrne Flüssigkeit, aus welcher Brantwein destillirt werden soll, nicht anders zur Loßlassung ihres geistigen Wesens, als durch die Hitze des kochenden Wassers zu bringen ist. Jeder Wein, jedes Bier, jede Art von Maisch, von Hefen, und gegohrnen Gewächssaftes muß kochen, ehe Brantwein aus einer dieser Flüssigkeiten aufsteigen kann.

Am besten ist es, daß man die Kühlröhre nebst der Vorlage in einem verschlossenen Behältnisse anbringt, damit so wohl der Brennknecht davon bleiben müsse, als auch, damit ein etwa entstehender Feuerschaden sich nicht so leicht des übergegangenen Geistes bemächtigen könne.

Noch etwas vom Gebrauche der Hefen. Da man nicht stets frische Hefen von der besten Güte bei der Hand haben kann, so verursachet dies bei großen Brantweinbrennereien oft viel Beschwerlichkeit, fehlschlagende Brände, oder doch viel Kosten. Zu diesem Behufe will ich etwas von stets bei der Hand zu habenden, oder immerwährenden Hefen aus eigner Erfahrung beibringen, von deren Güte man im voraus überzeugt seyn kann. Man nimmt dreisig Pfund auf englische Art gekeimtes, gedarrtes,

tes, und geschrotenes Malz, brauet daraus siebenzig Pfund Würze, stellt sie mit drei und einem halben Pfunde guten Spundhefen, mischt, so bald die Flüssigkeit in der stärksten Gährung ist, fünf Pfund Mehlzucker, oder Honig, ein halbes Pfund der ausgesuchtesten gepülverten Potasche, dann aber noch so viel des besten Gerstenmalz- oder besser Habermalzmehls dazu, daß durch tüchtiges Kneten ein mäßig fester Teig daraus entstehe. Diese Masse streicht man, wenn sie nicht allzu fest ist (und dann ist sie am besten) auf Leinwand und trocknet sie so in einer mäßig warmen Stube, oder im schattigten Luftzuge; ist sie von festerer Konsistenz, so schneidet man sie zu Nudeln, welche man auf gleiche Weise allmälig trocknet. Die auf die eine oder die andere Art hart getrocknete Masse stößt man zu Pulver, und hebt sie in einem reinlichen irdenen Geschirre wohl verdeckt an einem trocknen Orte zum Gebrauche auf. Man kann auch zehn Pfund gute Spundhefen mit zwei Pfund Mehlzucker, einem viertel Pfunde Potasche, und hinlänglich vielem Malzmehle zum Teige kneten, auf gleiche Weise troknen, und pülvern. Drei Pfund von beiderlei Art trokner Hefen sind auf zwei und dreisig dresdner Scheffel Malz zum Stellen hinlänglich. Wie oft hat man Hefen überflüssig, und kann sie weder absetzen, noch selbst anwenden, wie viel öfterer aber noch hat man just zu der Zeit keine Hefen, wenigstens keine tüchtigen, wenn man sie am nothwendigsten braucht. Auf diese Weise aber wird man nie überflüssige, am wenigsten aber Mangel an Hefen haben, da man bei gehörigem Verfahren selbst die geringste Sorte von Hefen zur Bereitung dieser trocknen Hefen anwenden kann; auch die Hefendecke des Maisches kann man im Nothfalle zur Bereitung dieses Pulvers anwenden, Habermalzmehl, etwas Potasche und Honig darunter kneten, dann die Masse troknen und pülvern. Beim Gebrauche darf man nur das Hefenpulver etliche Stunden vorher in warmem Wasser (hundert fahrenheitischer Grade) zu einer dünnen Suppe anrühren, und auflösen lassen.

Es wird wohl nie dahin kommen, daß wir es mit unserm besten Kornbrantweine den Franzosen in ihren feinen Liqueuren gleichthun werden, aber nahe können wir ihnen kommen, besonders wenn wir von unsern nördlichen Liqueuren die Blume der Franzbrantweine nicht verlangten. Dasjenige, was wir in Deutschland in Ermangelung jener ausländischen Getränke nicht

ohne

ohne Befriedigung des Geschmacks anwenden, ich meine die deutschen Aquavite, ist wohl der Mühe werth, zu einem größern Grade von Vollkommenheit gebracht zu werden.

Zu diesem Behufe sehe man zuerst dahin, den möglichst vollkommensten Brantwein aus Körnern oder Früchten zu ziehen, da uns Nordländern nun einmal edler Wein versagt ist, und verfahre übrigens mit der Zusammensetzung der daraus zu bereitenden Aquavite genau nach den Vorschriften der französischen Liquoristen, deren Liqueurbereitungen in diesem Werke aufgezeichnet sind, und man wird vortrefliche Aquavite haben.

Wir verfallen, bei Bereitung unserer Brantweine, gewöhnlich noch gröber in die Fehler, welche auch nicht selten die französischen Brantweinbrenner begehen, daß nämlich unsere Brantweine gar oft Angebrantheit, Fusel, Brennen, und Faßgeschmak zugleich erhalten. Selten fällt es einem deutschen Brantweinbrenner ein, die Fehler seines Produkts ausspüren, sie verhüten, oder ihnen abhelfen zu wollen; er begnügt sich, wohlfeile Ware zu liefern, etwas Anis, Kümmel, Krausemünze u. s. w. beim Weinmachen mit in die Blase zu werfen, und glaubt eben so viele Aquavite dadurch erhalten zu haben, Anis- Kümmel- Krausemünzaquavit.

Die Brenzlichkeit verhindert, wie ich schon an einem andern Orte berührt habe, beim Kornbrantweinbrennen, erstens die gute vollkommene Ausgährung des Maisches aus wohl bereitetem Malze verfertigt; da durch eine vollkommene Gährung desselben alle schleimichte Theile innigst aufgeschlossen, aufgelöset und so verfeinert werden; zweitens das jählinge Inskochenbringen des Gutes in der Blase, wenn man sich keines Stellsiebes bedienet, und die ununterbrochene Unterhaltung im Sude, damit die dadurch verursachte Bewegung der Flüssigkeit das Niedersinken und Anlegen der schleimichten Theile an den Wänden der Blase verhindere; drittens eine strenge Reinlichkeit. Die Blase muß nach jedesmaligem Gebrauche mit Bürsten, und heißem Wasser, auch wohl mit Kleie gesäubert, und blank erhalten werden; viertens verhindert das Bodensieb das Niedersinken und Anlegen der gröbern Theile des Gutes, und hält sie dergestalt empor, daß sie nicht zu Boden fallen, und anbrennen können. Fünftens verhindert bei allen gegohrnen Flüssigkeiten blos schleimichtölichter Art, wo das

Bodensieb keinen Nutzen hat, das Anbrennen nichts gewisser, als das schon erwähnte Salzwasserbad, welches, wenn es nicht für die Kornbrantweinbrennerei zu kostbar gehalten werden sollte, ungemeine Dienste thun würde, wie mich die Erfahrung beim Methe gelehrt hat, bei welchem ich es jedoch, wie bei der Destillation des Ziders, des gegohrnen Sirops, und der dickern Weine für ungleich nöthiger ansehe, als selbst beim Luttern des Maisches aus Körnern.

Den Fusel kann man dem Brantweine dadurch benehmen, daß man ihn mit gleichen Theilen Wasser mischet, die Mischung etliche Tage stehen läßt, und dann mit dem Hutabkühler überziehet; besser ist es jedoch, diesen üblen Geschmak von vorne herein zu vermeiden, welches, auf die einfachste Art, durch die ununterbrochene Abkühlung des Hutes beim Luttern ausgerichtet wird.

Dieser grobe Fehler unserer gewöhnlichen Brantweine rührt einzig und allein von der Beschaffenheit unserer Blasenhüte her, die durchaus keinen Nutzen, vielmehr allen möglichen Nachtheil bei unsern gewöhnlichen Brennereien nach sich ziehen. Die heissen Dämpfe, die aus der Blase aufsteigen, suchen gleichsam einen kalten Ort, wo sie sich anlegen, und zur Flüssigkeit verdichten können. Der Hut ist bei unsern gemeinen Blasen nicht der erwünschte Ort ihrer Verdichtung. Er ist nur ein Deckel des Blasenhalses, von welchem ein Rohr herab steiget, der bald heiß wird, und fast gar keine Dämpfe an seiner innern Oberfläche zur Flüssigkeit verdichtet; verdichten sich ja welche, so fallen sie zum größten Schaden als Tropfen wieder in die Blase zurück. Daß der gewöhnliche Blasenhut selbst in den Augen unserer Brenner ohne Nutzen sey, sehen wir daran, daß man ihm bald diese, bald jene Gestalt gab, und immer wieder zu einer der verlaßnen Formen zurükkehrte. Platt, erhaben, klein, groß, rund und mit Biegungen, alles einerlei, sie erhielten nicht mehr, noch weniger Brantwein, weder bessern, noch schlechtern, bei der einen Form des Blasenhutes, wie bei der andern. Aber vielleicht lag es an der gehörigen Stelle des Schnabels; man fügte den Schnabel ganz unten am Hute ein, man setzte ihn weiter herauf, man befestigte ihn so gar ganz oben am Dache des Hutes, alles einerlei! nicht mehr, nicht weniger, nicht besserer, nicht schlechterer Brantwein. Man verfiel darauf, ob etwa die Enge

ge des Blasenhalses das Produkt vermindere; man erweiterte den Hals der Blase, und erhielt gleichwohl eben so langsam und eben so schlechten Brantwein, wie vorher; so kehrte man zur alten Methode, zum engen Blasenhalse wieder zurück, da man keinen Vortheil auch von dieser neuen Erfindung gewahr werden konnte. Ein gescheuterer ersann einen etwas weiteren Schnabel, als die vorhergehenden waren, und er erhielt sein Produkt geschwinder, und bei geringerer Feuerung, als seine Kunstverwandten; aber weiter schloß er nicht, er blieb bei dem etwas weiteren Schnabel. Einsichtsvollere Verfertiger des Brantweins hingegen sahen weiter, sie bemerkten, daß der mit nassen Lappen abgekühlte Schnabel, selbst der engere, geschwinder das Produkt herüber führte und mehr veredelte; sie wendeten diese Erfahrung auf den weiteren Schnabel an, und bemerkten noch mehr Vortheile von dieser Verbesserung. Nur der Blasenhut wolte selbst mit nassen Tüchern abgekühlt keine auf die Beschleunigung der Destillation sich beziehende Vortheile zeigen. Sie fiengen nun an den gewöhnlichen kleinen Blasenhut so einzurichten, daß er die Dienste des weitern Schnabels in vollerem Mase thun konnte; brachten eine Traufrinne rings um den Hals des Hutes an, wo der Schnabel seinen Anfang nahm, um die in dem Hute selbst gefangene Flüssigkeit ohne Verlust in der Traufrinne zu sammlen, und durch den Schnabel zu leiten. Da sie hiedurch ihren Endzweck noch besser erreichten, und so die aufgestiegenen Brantweindämpfe noch geschwinder zu verdichten vermogten, so machte ihnen dieses Muth, auf die fernere Verbesserung ihrer wesentlichen Erfindung Bedacht zu nehmen. Die Abkühlung dieses, mit einer Traufrinne versehnen Hutes mit nassen Hadern, war der nächste Versuch, den sie machten. Ein ungleich stärkeres Produkt durch geringere Feuerung in kürzerer Zeit war die Belohnung ihres Nachdenkens und dieser ihrer überlegten Proben; selbst der hiedurch erhaltne Brantwein war schmackhafter und fuselte weniger, als der auf die alte Art ohne Abkühlung erlangte.

So wie nun aber wohl ausgeschlagene Erfindungen nicht nur beruhigen, sondern auch zu größern Fortschritten anfeuern, so gieng es auch hier. Das öftere Ueberschlagen der nassen, heißgewordenen, oder getrockneten Lappen auf den Hut, war eine so ermüdende Beschäftigung, daß man in Versuchung gerathen seyn würde, das ganze

Abkühlungsgeschäfte zu unterlassen, hätte man nicht glüklicher Weise einen sehr vernünftigen Schluß von der Kühlröhre auf den Hut gemacht. Wie beschwerlich, dachte man, würde die Abkühlung der Kühlröhre mit nassen Tüchern seyn, wie vielleicht unsere Vorfahren mögen gethan haben, da man diese Röhre ohne weitere Bemühung kalt erhält, blos durch Anfüllung des Kühlfasses mit kaltem Wasser zu Anfange der Destillation; wir wollen diese Abkühlung mit kaltem Wasser bei unserm Hute anbringen, und der Erfolg wird nicht fehl schlagen. Man kann leicht denken, wie gut dieser Erfolg ausfiel. Der um den Hut angebrachte Eimer voll Wassers kühlte ohne ermüdende fernere Arbeit den Hut ab, wodurch die Dämpfe geschwinder verdichtet wurden, und noch weniger von jenem widrigen Geschmacke in den übergetriebenen Brantwein kam, den man Fusel nennt. Das Nachdenken stieg weiter. Der Vorzug, den man ehedem bei Schnäbeln von weiterer Höhlung gegen die engern gerechnet, bemerkt hatte, ließ von der Erweiterung des Blasenhutes und seines Halses Gutes hoffen; und der Erfolg war, ein noch erhöheteres Produkt; die Dämpfe giengen geschwinder in Brantwein über, bei noch geringerer Feuerung. Aber einer unter ihnen hörte bei seiner Aufmerksamkeit auf die gute Regierung dieser verbesserten Blase sehr häufige Tropfen aus dem Hute in die Blase zurück fallen. Er hielt dies, wie natürlich, für einen Verlust an Feuerung, Arbeit, und Güte des Produkts. Nichts war also begreiflicher, als daß er, bei der Ueberlegung, daß diese Tropfen an dem platten Deckel des Hutes zur Flüssigkeit verdichtet, nicht zur Traufrinne gelangen, sondern unnützer Weise ihrer Schwere nach, in die Blase zurück fallen müßten, auf die Gedanken kam, seinem Hute eine Gestalt zu geben, an dessen innerer Oberfläche kein Tropfen einen andern Weg nehmen könne, als den zu seiner Bestimmung, in die Traufrinne. Hier mögen wohl manche Gestalten ersonnen worden seyn, ehe man auf die beste Gestalt der Kegelform des Hutes gekommen ist. Ich will weder der Zeit, der Mühe, des Aufwandes, der unzähligen fehlgeschlagenen Vorrichtungen, noch vieler andern Unbequemlichkeiten Erwähnung thun, womit diese verbesserte Blasenhutform erkauft worden ist, sonst könnte ich hier viel sagen. Ich erinnere hier nur noch, daß die Erfindung der Schlangenröhre vor der Erfindung des Hutabkühlers vorhergegangen zu seyn scheint, und ich bedaure es,

es, daß man in Deutschland mit Verbesserung der Brantweinblase fast durchgängig nicht weiter, als zur Einführung der Schlangenröhre, statt der gewöhnlich geraden gekommen ist. In dieser künstlichen Röhre, die Kosten, beschwerliche Reinigung, und öftere Ausbesserung verlangt, suchten sie die Brantweindämpfe in reichem Mase herüber zu ziehen, und suchen es noch. Wie wenig Dämpfe aber sich in dieser immer noch engen Röhre, gegen die Menge gerechnet, verdichten können, die der Abkühler eines zugespitzten und mit einer Traufrinne versehenen Hutes in kurzer Zeit, und in der besten Güte herüber bringen kann, das wußten sie nicht, wollens auch jezt noch nicht wissen. Wären sie überzeugt, wie ich es bin, daß die beste und kostbarste Schlangenröhre in einer gegebenen Zeit nicht den zehnten Theil der Dämpfe verdichten kann, die aus einer kochenden Blase aufsteigen, als ein Blasenhut von der besten Form und Einrichtung, gewiß sie würden bei ihrer alten Leier nicht bleiben, zumal, da ihnen durch diese Vorrichtung ein wohlschmeckenderes Produkt zu Theil wird; ihr Brantwein wird rein und fuselt nicht. Aber dann würden sie noch eher diese Huteinrichtung wählen, wenn sie wüßten, wie sehr ein weiter, abgekühlter Hut das Uebersteigen des Gutes verhindert.

Den Fusel hindert also, wie wir gesagt haben, der Hutabkühler, das Wasserbad oder beides zugleich, beim Kornbrantweinbrennen ist blos der erstere hinlänglich, so wie die nochmalige Destillation mit Wasser dem schon fuselnden Brantweine diesen widrigen Geschmack benimmt.

Das brennende feurige Wesen des frisch destillirten Brantweins verliert sich, wenn man ihn in wohl verschlossenen Gefäßen etwa vierzehn Tage in einer warmen Stube von fünf und sechzig bis siebenzig fahrenheitischen Graden stehen läßt, dann aber, wenn es die Gelegenheit verstattet, der Kälte aussetzet, etliche Tage lang.

Die Nutzung des Spülichts, oder des Ueberbleibsels in der Blase, nach beendigtem Luttern, zur Viehmast, die sehr beträchtlich ist, und bei dem gemeinen Haufen der Brantweinbrenner fast den einzigen Vortheil ihrer Arbeit ausmacht, übergehe ich, weil man hiezu die weitläuftigsten Vorschriften in verschiedenen Büchern antrift. Nur dies erwähne ich, daß bei Mästung des Rindviehes, vorzüglich aber großleibichter

Ochsen mit Spülicht mehr Vortheil herauskömmt, als bei aller Schweinmast.

Das Rückbleibsel vom Weinmachen aber, welches man an vielen Orten Seih zu nennen pflegt, dient vorzüglich zur Bereitung eines vortreflichen Essigs. Man thut in den noch ganz heißen Seih etwas gepülverten rohen Weinstein, auf jede zehn Kannen ein Pfund, setzt ein halbes Pfund Mehlzucker, und etwas Hefen hinzu, läßt dieses Gemisch vierzehn Tage bis drei Wochen an einem warmen Orte von sechzig bis fünf und sechzig fahrenheitischen Graden leicht bedeckt und ruhig stehen; fängt dann an, es täglich etliche Mal umzurühren, und setzt das Umrühren fort, bis die Flüssigkeit Essig von völliger Klarheit und Durchsichtigkeit geworden ist.

Hahnemann.

Siebentes Kapitel.

Von den verschiednen geistigen Flüssigkeiten, von andrer Natur als die beschriebnen, welche von verschiednen Völkern bereitet werden.

Der Gebrauch der geistigen Getränke ist so vervielfältigt worden, daß man sie nicht blos bei gesitteten Völkern eingeführt sieht. Wir sehen, daß die krimmischen Tatarn und alle herumschweifende Völker, die in den Wüsten von Siberien, Lappland und China wohnen, diese Flüssigkeit nicht nur wohl aufnehmen, sondern sich auch selbst dergleichen bereiten, welche blos dem gröbsten Geschmacke und den wildesten Begierden angenehm seyn kann. Da diese Tatarn nun kein anderes Getreide als Reis oder Haber haben, so nehmen sie leztern gröblich gemahlen, rühren es mit Pferdemilch an, entweder aus Mangel eines andern Verdünnungsmittels, oder weil die Erfahrung sie gelehrt hat, daß das Habermehl, um zu dem gehörigen Grade von Gährung zu gelangen, des zuckerartigen Wesens bedürfe, an dem die Pferdemilch einen Ueberfluß hat. Die nun hinlänglich gegohrne Flüssigkeit thut man in einen irdenen Topf, der viel Aehnlichkeit mit dem Küchengeräthe hat, welches wir Schmohrtopf (huguenotte) nennen. Sein fast gleich großer Deckel hat die Form eines Trichters und an der einen Seite eine Oefnung, worein man eine hölzerne Röhre steckt. Sie verschmieren alles mit geweichter Erde, zünden das Feuer unter dem Topfe an, bringen ihn zum sieden, und fangen das Herübergehende in einem andern irde-

nen Topfe auf, der viel Aehnlichkeit mit einer breitgedrückten (applatie) Kruke hat. Sie destilliren es zweimal, um dies Getränk zu verstärken. Besonders sind die Kalmucken, die Usbeckischen und Nogaischen Tatarn die Verfertiger dieser Gattung Brantwein. Sie nennen die gegohrne Flüssigkeit Kumis, und das destillirte Getränk Arak. Man sagt noch, daß sie Wein von Lammfleische bereiteten; ihr Wein oder Kumis wird in zwei Tagen sauer. Aus der Erzählung ihrer Vorkehrungen erhellet, daß sie nie viel davon auf einmal bereiteten, und wir setzen hinzu, daß der Brantwein durch fast ganz Asien mit dem Worte Arak benennet wird, so daß nicht eine, sondern alle mögliche Arten Brantweine diesen Namen führen.

Diese Gattung Brantwein ist im höchsten Grade widerlich, des brenzlichten Geschmacks wegen, den das Habermehl und die Milch im Kochen erhält. Hiezu kömmt noch der taube letschige Geschmack, den jedes aus Milch destillirte Produkt erhält, und die geringe Aufsicht, die die Tatarischen Weiber bei der Regierung des Feuers beobachten.

Lange Zeit glaubte man, daß sie dies Getränk blos aus Pferdemilch bereiteten, welche Sage einigen unsrer Scheidekünstler gnügte, mit Dreistigkeit zu versichern, daß die thierische Flüssigkeit der geistigen Gährung fähig sei; andre behaupteten, die Milch habe die pflanzenhafte Natur behalten. Die Herren Gmelin und Pallas haben allen diesen Wahn zerstört, da sie bemerkten, daß das Habermehl der gährungsfähige Grundtheil dieses unangenehmen Getränks sei.

Ob man gleich bis jetzt nur sehr unvollkommen hinter die Geheimnisse der Chineser gekommen ist, so thun doch die Berichte der Missionaren eines aus Reis bereiteten Brantweins Erwähnung, dem die Engländer

der den Namen Rak zuzueignen für gut gefunden haben. Einige sagen, daß die Chineser den Reis mit andern Ingredienzen zwanzig bis dreisig Tage sieden, das ist gähren lassen, und daß daraus ein Wein entstehe, dessen Hefen, destillirt, Brantwein gäben, daß dieser Brantwein auf dem Lande und in den Städten verschieden sey, daß er in letztern bei weitem besser sey, und daß man unter diesen den Vorzug dem Brantweine von Un-si-hiu, von Ky-ang-an und von Chan-king-fu ertheile. Andre sagen, die Tatarn, die Ueberwinder von China, hätten hieher die Kunst gebracht, von Milch und Bohnen eine Gattung Brantwein zu bereiten, die man da Sam-su nenne. Noch andre, daß es einen vor allen andern vortreflichen Brantwein gäbe, den die Chineser Se-u nennen. Ein Gelehrter, der mehr Glauben verdient, und dessen Gaben, patriotischer Eifer, vorzügliche Fortschritte, und Leutseligkeit jedermann bekannt sind, Herr Poivre, hat mich versichert, daß der Reis die einzige Zuthat bei dem chinesischen Brantweine sey, daß dies Getreide sehr leicht keime und in Gährung komme, daß die Chineser einen schlechten Rak daraus bereiteten, daß die Einwohner von Batavia besser arbeiteten, und daß ihr Rak in der That der beste sey, er setzt hinzu, daß man in Batavia in dem Wahne stehe, daß die Chineser, um ihrem Rak mehr Schärfe zu geben, das Meerinsekt damit auszögen, welches Meergalere heißt und ein sehr heftiges Brennmittel ist, daß dies aber nur ein Vorurtheil sey. Eben dieser Gelehrte hat mir folgende Anekdote erzählt, welche verdient aufbehalten zu werden. Etwa zwei tausend Jahre vor unsrer Zeitrechnung ward der Reisbrantwein in China erfunden, der damals regierende Kaiser ließ den Erfinder vor sich kommen, und ließ ihn, nachdem er die Probe mit seinem Getränk gemacht, aus dem Reiche jagen, weil er eine für die Vernunft so gefährliche Flüssigkeit

erfunden habe. Doch wurde das Gift wieder eingeführt, denn nichts ist gemeiner im ganzen chinesischen Reiche, als der Reisbrantwein. So wahr ist es, daß gewisse Uebel, obgleich anfänglich in ihrem Fortgange aufgehalten, nichts desto weniger um sich greifen, und selbst die Vernunft und die Hand der Obrigkeit nöthigen, sie zu dulten, da sie nicht mehr ausgerottet werden können. Wollte man über diese erzählten chinesischen Bereitungen aus den Versuchen urtheilen, die man in unserm Europa damit anstellen kann, so würde man finden, daß Reisbrantwein eine unmögliche Sache sey. Es mag nun daher rühren, weil der uns bekannte Reis ungemein ausgedörret ist, oder weil, wie der gemeine Mann glaubt, die Reisbauer ihn vorher einige Laugen geben, ehe er zu uns geschickt wird, gewiß ists, daß es nicht möglich ist, dem Reise die Brodgährung (Säuerung) zu geben, geschweige ihn in die weinichte Gährung zu bringen [36]). Das Korn dieses Reises hat eine Halbdurchsichtigkeit, welche andeutet, daß seine Bestandtheile, sie mögen von irgend einer Art seyn, allzu genau unter einander verbunden sind, als daß sie in der Gährung wechselseitig auf einander wirken könnten, auch merkt man an, daß alle die in diesem Falle in

36) Dies ist zu allgemein, und zu entscheidend über eine Sache gesprochen, die der Verfasser doch noch lange nicht erschöpft hatte. Hätte er frisch geerndeten italiänischen Reis zu seinen Versuchen genommen, er würde weiter gekommen seyn. Mehlichte Saamen werden, wenn sie gekeimt sind, zu Malze, und alles getrocknete, geschrotene und mit warmem Wasser angerührte Malz, gehet in die Weingährung über, die man durch verschiedene Hülfsmittel befördern kann. Aber unreife, und unzulänglich angestellte Versuche durch solche Vernünfteleien in die Gräze werfen, wie die hier beigefügten des Verfassers sind, verdienen nicht den Namen ächter, tiefer chemischen Untersuchungen. Hah.

in Europa angestellten Versuche dahin ausschlagen, aus dem Reise einen mehr oder weniger starken Kleister zu bereiten.

So viel Verbindlichkeit wir auch den Missionaren schuldig sind, welche in China waren, so muß man doch gestehen, daß sie, durch ihren Stand und die Verbindlichkeit abgehalten, den Großen dieses Landes unabläßig zu hofiren und bei der Meinung, ihres Wohlgefallens sich nicht anders, als durch Anbringung ihrem Geschmacke angemeßner Neuheiten versichern zu können, unmöglich sich in umständliche Erkundigungen in diesen Künsten haben herunterlassen können, welche ohne Zweifel in den Händen der niedrigsten Handwerker zurückgeblieben sind. Wie viel sehen wir nicht Reisende, die auf ihrer Reise durch Frankreich sichs nicht haben einfallen lassen, selbst in Paris, eine Brauerei zu besuchen. Hätte sich einer dieser Missionaren um diese Nachrichten bekümmert, die wir vermissen, vielleicht wüßten wir schon, daß man sich blosen Reises nicht einzig zur Bereitung des Brantweins bedient, daß derjenige, welcher seinen Namen führt, vielleicht die Frucht einer künstlichen Gährungsmischung ist, die nicht zu ihrer Kenntniß gelanget ist, zu welcher der Reis blos als eine schleimige Substanz kömmt, etwa um die Herbe allzu strenger Früchte zu mildern, ungefähr wie bei dem deutschen Getränke, welches man Wacholderbrantwein (Juniperi) nennt, welches nichts weniger als das Produkt der blosen Gährung dieser Beere ist. Die Gattung Reisbrantwein, die man seit einiger Zeit so sehr zur Bereitung des Punsches schätzt, dieser Brantwein kömmt aus England zu uns, unsre Limonadenhändler haben aber die Kunst erfunden, ihn nachzuahmen, und ich werde ihr Kunststück im dritten Theile dieses Werks anzuzeigen, nicht ermangeln.

Wenn

Wenn man Mandelslo Glauben beimessen darf, so wird der Reisbrantwein auf der Insel Formosa auf eine Art bereitet, welche die Punschtrinker eben nicht sehr zu einem solchen Getränk einladet. Die Einwohner nehmen, unserm Reisenden zufolge, Reis, kauen ihn, und wenn sie ihn durchs Kauen zu einem flüssigen Teige gebracht haben, so thun sie ihn in einen Topf. Dies treiben sie so lange, bis der Topf voll ist. Dies ist die gährungsfähige Flüssigkeit und der Sauerteig den sie anwenden, um den übrigen Reis in Gährung zu bringen, den sie mit Wasser aufgeweicht haben. Wenn die Flüssigkeit hinlänglich gegohren hat, destillirt man sie, welche Vorarbeit eben keinen hohen Begriff von der Reinlichkeit giebt, die sie beim Verfolge der Arbeit anwenden mögen. Da hat man nun, wenn Mandelslo nichts übertrieben hat, da hat man nun den so beliebten, den kostbaren, den ausgesuchten Rak, dem der Punsch seine Vortreflichkeit dankt, und blos deswegen zu rühmen ist, weil er aus China, wenigstens aus Batavia kömmt, wo man ihn am vortreflichsten bereitet, da man von den Japanesern unmöglich ihren Sakki erhalten kann, eine Art Reiswein, welcher die Konsistenz und den guten Geschmack eines spanischen Weines haben soll Ich glaube aber mit Herrn Poivre, daß Mandelslo die Erlaubniß, unglaubliche Dinge zu erzählen, sehr gemißbraucht hat, und bleibe nur bei dem stehen, was ich zufolge dieses Gelehrten oben angeführt habe, welcher wahrhafter, weniger leichtgläubig und mit weniger überspannten Ideen angefüllt ist.

In den mittägigen Gegenden von China, auf den herumliegenden Inseln, auf den philippischen Inseln, auf der Küste von Koromandel, und namentlich im Reiche Cochin pflegt man ein weinartiges Getränk aus

dem

dem Safte der Kokosfrüchte zu bereiten. Dieser Wein heist Tari, und, um ihm Körper zu geben, nehmen sie, wie man sagt, die höchst zusammenziehende Rinde eines einländischen Baumes dazu, wie unsre Brauer Hopfen zum Biere setzen. Sie destilliren diesen Tari in Abziehgeräthen, und machen einen Brantwein draus, dessen Stärke sie nach Gefallen, durch Rektifizirung des destillirten Getränks, erhöhen. Dies Getränk ist so angenehm, daß die Europäer selbst sich dessen, in Ermangelung des Brantweins aus ihrem Vaterlande, belieben lassen. Die Einwohner des Landes selbst aber sind so gierig darnach, daß sie sich darin betrinken, und daß kein Schmauß hingeht, wo man sichs nicht zur Pflicht macht, sich in diesem Getränke zu berauschen. Doch müssen die Europäer wegen dieses angenehmen Getränks auf ihrer Hut seyn. Herr Mery Darcy, ehemaliger Direktor der Ostindischen Kompagnie, dessen Freundschaft mir wegen seiner seltnen Redlichkeit und Offenherzigkeit schätzbar ist, Herr Mery erzählte mir hievon, daß, da er auf dieser Höhe (parages) an der Spitze eines Trupps von zweihundert Mann stand, diese Leute so viel Kalu, so heist der von Tari gezogne Brantwein, tranken, daß ein großer Theil von ihnen an der Ruhr starb, und er die strengsten Befehle anwenden mußte, um die Leute seines Trups abzuhalten, auf dies Meuchelgetränk Jagd zu machen.

In allen Ländern, wo der Dattelpalmbaum häufig ist, und Mahomets Religion der öffentlichen Bereitung der weinichten und geistigen Getränke kein Hinderniß in den Weg legt, macht man Dattelwein, und ziehet aus diesem Weine durch die Destillation einen ziemlich angenehmen Brantwein. Nur daß er leicht brenzlicht wird, wegen der siropartigen Beschaffenheit des Dattelweins selbst. Zu Goa und in dem Reiche

Siam,

Siam, wächst eine Wasserpalme, die man daselbst Nipp nennt, von der man den Fruchtstengel abschneidet, um den Saft aufzufangen, der leicht gähret, und den die Einwohner dieser Gegenden destilliren, um Brantwein davon zu machen. Obgleich Persien herrliche Weine hervorbringt, unter andern den Schiras, so habe ich doch nie gesehn, daß man diese Weine zu Brantwein brennte.

Endlich bereitet man sich zu Isle de France, auf Madagaskar, einen Brantwein, in dem man Zuckerrohrwein destilliret, welchen Brantwein man Guildive nennt.

So weitläuftig auch Amerika ist, so giebt es doch keinen bekannten Theil dieser neuen Welt, wo der Brantwein die Kehle der Einwohner nicht unterjocht hätte; von der magellanischen Meerenge bis an die Festungen von Canada trinkt der wilde Amerikaner dies Getränk mit Begeisterung, selbst in Paraguay gehörte die sonderbare Wendung der Regierung, welche ihre vormaligen Beherrscher jener so vorzüglichen, und, ihrer ausgebreiteten Staatsklugheit halber, so berühmten Menschen ersannen, dazu, ihnen in diesem Punkte Einhalt zu thun.

Umsonst fragt man die ersten Beobachter dieser verwüsteten, der Verfolgung und Niedermetzelung unterworfenen Gegenden, in welchem Zustande sich die Künste auf dieser neuen Halbkugel befanden. In voller Beschäftigung sich mit dem Goldklumpen zu sättigen, der sie verblendete, dachten diese Eroberer an nichts, als Sklaven niederzuhauen, oder in Ketten zu schmieden, die Missionaren an nichts, als Seelen zu bekehren, und der Kaufmann, an nichts, als seinen Handel zu erweitern. Von welcher Art nun auch der

ursprüngliche Zustand der alten Amerikaner gewesen seyn mag, so können wir nicht wissen, ob sie Getränke kannten oder nicht, die mit unserm Weine oder Brantwein in Vergleichung kommen könnten oder nicht Die wahrscheinlichste Vermuthung aber, daß sie auf diesem Punkte in der tiefsten Unwissenheit mögen gewesen seyn, bestätigt sich durch die Raserei, mit welcher sie über diese Getränke herfielen, als sie ihnen zuerst bekannt wurden. Da sich nun einmal die Gestalt von Amerika verändert hat, liest man bei einigen Reisebeschreibern, daß der Kokoswein daselbst einigermaßen bekannt zu seyn scheine, aus andern ersiehet man, daß die Einwohner einiger Gegenden die Gewohnheit haben, einen sehr großen Baum anzuzapfen, der bei den Kräuterkennern den Namen Adamsfeigenbaum führt, und eine große Menge Flüssigkeit aus ihm zu ziehen, die sogleich herausläuft, wenn man den Stamm dieses Baums einschneidet, und welche, wenn man diesen Reisebeschreibern Glauben beimessen darf, sehr bald eine berauschende Kraft durch die Gährung erlangt. Ein Gleiches erzählt man von den Bewohnern des nördlichen Amerikas, daß sie aus dem Ahornbaume einen zuckerartigen Saft zögen, der sehr leicht in Gährung komme, die Kunst aber, diese Flüssigkeiten zu destilliren, ist ihnen noch nicht bekannt.

In allen Pflanzungen, wo man Zuckerrohr bauet, ward man gar bald inne, daß der aus diesem Rohre gepreßte Saft, welcher zur Verfertigung der Moskovade bestimmt ist, mit einer so großen Geschwindigkeit in die weinichte Gährung tritt, daß die Pflanzer diesen Saft selbst ohne Umstände Zuckerrohrwein nannten. Sobald die allzu stark gewordene Gährung diese Flüssigkeit hinderte, die Festigkeit des Zuckers anzunehmen, war man genöthigt, sie wegzuschütten, bis

geschickte Pflanzer endlich in ihren Zuckersiedereien eine Werkstatt anrichteten, die sie die Essigbrauerei nennen. An diesen Ort bringen sie nicht mehr den Zuckerrohrwein, da sie die Erfahrung gelehrt hat, ihm keine allzu starke Gährung zuzulassen, sondern man bringt hieher die dicken Sirope, oder das, was aus den Formen tröpfelt, in welche man die Kassonade zum Körnen gegossen hat. Diese dicken Sirope kommen binnen kurzem von selbst in Gährung, man verdünnt sie sodann mit etwas Wasser und füllt sie in eine Blase, um eine Flüssigkeit davon herüber zu treiben, welche den Pflanzern gut genug dünkt, sie ihren Negern zu vertheilen, da die Verächtlichkeit gegen diese unglücklichen Sklaven so weit geht, daß man sie für unwürdig hält, tüchtige Nahrungsmittel zu genießen. Dieses Getränk nämlich ist scharf und brenzlich, aber vorzüglich stark, aus den Gründen, welche ich bei verschiednen Gelegenheiten aus einander gesetzt habe, wo ich den Brantwein aus Getreide, den aus Trebern, den aus Hefen und den Weinbrantwein unter einander in Vergleichung stelle. Man nennt dieses Getränk Taffia, welche man wohl vom Rum zu unterscheiden hat, der ausdrücklich aus Zuckerrohrwein und nicht aus dicken Sirop gezogen wird. Er hat weder den brenzlichten Geruch, noch den scharfen Geschmack der Taffia. Ueberdies hat er einen starken Geruch, welchen man durch wiederholte Kochungen noch nicht hat ändern können. Bei dem allen versichern mich verschiedne Künstler, daß Taffia und Rum einerlei wären, und nur blos dem Namen nach, und vielleicht der mehrern Sorgfalt wegen unterschieden, die man auf die Bereitung dieses Getränks wendet, wenn es nach Europa geführt werden soll, und in diesem Falle blieben nur Isle de France und Madagaskar, wie ich gesagt habe, übrig, wo man aus Zuckerrohrweine Brantwein brennt.

Fügt

Fügt man zu dem, was wir hier gesagt haben, dasjenige, was im zweiten Theile des Laboranten von der Melasse und der Art Brantwein daraus zu ziehn, abgehandelt worden ist, und wohin ich mich beziehe, so wird man sehen, daß der Zucker drei Gattungen Brantweine liefert, wovon der lieblichste derjenige ist, den man aus Zuckerrohrweine macht, und den ich für den Rum halte, der nach ihm folgende ist der Melassenbrantwein, und der schlechteste endlich die Taffia.

Seitdem die Engländer in Karolina den Reis mit Glück gebauet haben, glaubt man, ziehen sie ihren Rak nicht mehr aus China oder Batavia, sondern haben, wegen ihres vielleicht unmäßigen Verbrauchs dieser Flüssigkeit zu ihrem Punsche, die Kunst erfunden, den karolinischen Reis ins Keimen und in die Gährung zu bringen und ihn dann zu destilliren, welches von einer so thätigen, betriebsamen und hellen Nation nicht zu verwundern wäre. Da man in einigen unsrer Provinzen Reis mit gutem Erfolge baut, warum versucht man nicht, Rak draus zu machen, da nun einmal Rak und Punsch die Lieblingsgetränke unserer Franzosen geworden sind? Dies rührt daher, daß der Franzos gerne Genuß hat, und sich doch vor den ersten Versuchen scheut, aus denen man nicht sogleich baaren Gewinn ziehen kann. In Rücksicht der Erfindungen sind wir gegen die Engländer, was in schweren Arbeiten das Pferd gegen den Stier ist; dieser läßt nicht nach, das erstere hat höchstens ein auflodernes Feuer, welches Schwierigkeit ausdämpfen. Und so, so müßten wir doch die Engländer nachahmen, da wir nun einmal ihre Nachahmer seyn wollen.

Wir kommen auf unser Europa zurück, und wollen noch ein Paar Worte vom Wachholderbrantweine und dem Kirschwasser der Deutschen, vom An-

daybrantwein und Fenchelwasser von Rhe sagen, welche man in Frankreich bereitet.

Wer Wachholderbrantwein machen will, nimmt blos, ausser der Handanlegung, die ich über die Bereitung des Kornbrantweins angegeben habe, zum Beispiele zu vier Scheffel Gerstenschrot einen Scheffel Wachholderbeere. Man weiß, daß, wie nach gerade die Masse gährt, die harzichten, riechbaren Theile des Wachholders kräftig aufgelöset werden, und eine solche Flüssigkeit, wenn man sie destillirt, künstlich und häufig mit diesem gewürzhaften Theile geschwängert wird. Ohne die Wachholderbeere schlechterdings aus der Zahl der gährbaren Substanzen ausschließen zu wollen, so ist es doch so gut als ausgemacht, daß das geistige Produkt davon allzu unbeträchtlich seyn würde, um sie im Großen zu bearbeiten, deshalb sollte dieses Getränk eher Wachholderkornbrantwein (eau de vie de grain genievrée), als Wachholderbrantwein genannt werden.

Um mich keinem Vorwurfe in diesem Betracht auszusetzen, werde ich hier die Methode angeben, einen gewissen Wachholderwein zu bereiten, den man für ein herrliches magenstärkendes Mittel hält, und aus welchem man durch die Destillation etwas geistige Flüssigkeit ziehen könnte.

Man läßt eine Metze (boisseau) [37]) zerstoßene Wachholderbeere eine kleine halbe Stunde in so viel Wasser kochen, daß man ein Fäßchen von dreisig Pinten auf zwei Drittel damit anfüllen kann. Diese Abkochung gießt man in das Fäßchen und thut am Gewichte

37) Boisseau ist beinahe $1\frac{1}{3}$ dresdner Metze, man sehe die Vorrede.

wichte vier Pfund Rockenbrod hinzu, welches man getroknet und zu gröblichem Pulver zerstoßen hat. Hiezu setzt man noch nach Belieben einiges Gewürze, besonders ein bis zwei Pfund Kassaunzucker und man findet ungefähr nach Verfluß eines Monates eine weinartig gewordene Flüssigkeit von ziemlich angenehmem Geschmacke.

Ich werde mich nicht bei den verschiedenen Arten ähnlicher Weine aufhalten, welche der Fleiß, die Nothdurft oder die Sparsamkeit erfanden, weil es zwar auf der einen Seite gewiß, daß jede weinichte Flüssigkeit beim Brennen Brantwein giebt, auf der andern Seite aber nicht weniger wahr ist, daß die, welche dergleichen Weine verfertigen, noch nicht drauf gekommen sind, sie zu brennen.

In verschiednen Gegenden von Deutschland, besonders auf den waldichten Anhöhen wächst eine wilde Kirsche (Vogelkirsche), die so herbe ist [38]), als etwa der Zitronapfel im Vergleich gegen die Reinette ist. Diese Frucht, die man unmöglich essen könnte, giebt einigen Bewohnern Deutschlands eine ziemlich ansehnliche Ernde. Man sammlet sie, einige nehmen die Stiele davon weg, andre thun auch dies nicht, man zerdrückt sie in der Hand, und thut sie so zerdrückt in Fässer, in welche man noch auf jeden Zentner Kirschen ungefähr fünf Pfund frische und leicht zerriebne Blätter eben dieses Kirschbaums, der sie trägt, thut.

38) Eine so herbe wilde Kirsche kennen wir nicht, sowohl die wilde Kirsche, welche Prunus Padus, als auch die, welche Prunus avium heist, sind beide höchst süse, die erste bis zum Ekel. Letztere werden vorzüglich merises genannt. Es giebt wohl auch saure sogenannte Krietschelchen, aber herbe sind sie doch nicht. Hah.

Die Gährung geht mehr oder weniger geschwind vor sich, und so bald sie zu Ende ist, destillirt man diese Masse und zieht alles geistige Produkt davon herüber.

Hat man nun alle die gegohrnen Kirschen zum ersten Male destillirt, so nimmt man eine neue Menge frischgesammlete und zerpflückte Kirschblätter, andre thun noch zerstoßne Kirschkerne, noch andre einige Hände voll Pfirsichblätter hinzu und schreitet zu der Rektifikation dieses Brantweins in einem gewöhnlichen Alambik, nicht aber in einer Blase, dergestalt, daß man ihn bei einer Stärke hält, die unserm schwachen Weingeiste beikommt. Dies ist das sogenannte Kirschwasser, dessen Güte großentheils von der Reife der Früchte und von dem Fleiße des Abziehers abhängt, nicht wenig aber auch von seinem Alter. Wenn die Kirschen recht reif sind, so kann ein Faß, welches nach französischem Maße zweihundert Pinten derselben fassen kann, funfzig bis sechzig Pinten herrliches Kirschwasser geben, welches einen leichten Kernengeschmack, den Geruch der Mandeln, und eine ungefärbte Durchsichtigkeit besitzen muß [39]).

Der Andaybrantwein ist der Art Fenchelgeruchs wegen berühmt, die man bei ihm antrift, und den man dem Weine dieses Kantons beimißt, wo dieser Brantwein gebrannt wird. Aber nicht blos diesem Fenchelgeruch hat dieser Andaybrantwein seinen Ruhm zu danken, sondern auch seinem Alter, einer Eigenschaft,

39) Die Gährung der Kirschen ist gewöhnlich nach vierzehn Tagen beendigt, und dann kann man destilliren. Doch kann man die Kirschen auch drei bis acht Wochen in einer wohl verschloßnen Kufe stehen lassen, wovon ein Drittheil leer ist, ehe man sie destilliret. Gewöhnlich giebt ein Kubikfuß Kirschen anderthalb Maß Geist. Str.

schaft, die man vorzüglich in Frankreich liebt. Seitdem dieser Brantwein der Moderatafia auf den besten Tafeln geworden ist, hat man sich beeifert, dem guten Cognakbrantweine etwas Alter dadurch, daß man ein Sechzehntheil Sirop, und einen leichten Anisgeruch dadurch zu verschaffen, daß man auf jede Pinte ein Viertelsetier destillirtes Aniswasser nahm, da dieser leichte Karminativgeruch in der That derjenige ist, welcher den ächten Andaybrantwein auszeichnet.

Was das Fenchelwasser von Rhe' (Fenouillete de l'isle de Ré) anlangt, so ist es bloser, gewöhnlich destillirter Brantwein, mit dem Unterschiede, daß man in die Blase, mit dem zu brennenden Weine gefüllt, nach einigen eine Hand voll zerstoßnen Fenchelsaamen, nach andern ein starkes Bündchen der ganzen noch blühenden Pflanze auf zwei hundert und vierzig Pinten Wein thut, woraus der geringe Fenchelgeruch entsteht, den dieser Brantwein hat.

Wir können hier nicht aller möglichen Verschiedenheiten von Brantweinen Erwähnung thun. Es giebt keine Substanz, die der weinigten Gährung fähig ist, die Gährung mag nun einfach seyn, oder man mag, um sie kräftiger zu bewirken, die Früchte mit Zucker oder Honig versetzen, es giebt, sage ich, keine der so gegohrnen Substanzen, die nicht in der Destillation eine brennbare Flüssigkeit gäbe, von stärkerm oder minderm Geschmacke und denen Brantweinen ähnlich, von denen bisher die Rede gewesen ist.

Ich habe dergleichen von Manna, vom Honig, vom Zucker, von weißem Sirop, von Maulbeeren, von Brombeeren, von Kirschen, von Johannisbeeren und Himbeeren, die ich zusammen mischte, überhaupt aber von allen Früchten gezogen, welche einen zucker-

haften Geschmack haben, und stets unterscheidende Merkmale zwischen diesen verschiedenen Brantweinen bemerkt. Dies rührt daher, daß sie alle den Geruch der Substanz oder der Frucht bei sich führen, aus denen sie destillirt worden sind, und weil der erhaltene Brantwein desto angenehmer ist, je saftreicher die Frucht war. Je herber die Frucht ist, desto mehr Brantwein und von desto größerer Stärke liefert sie, je zuckerhafter endlich diese Säfte sind, desto brenzlichter ist die erhaltene Flüssigkeit.

Eine andere praktische Beobachtung besteht darin, daß man durchaus nicht Brantwein in Menge erhalten kann, ohne die weinichte Flüssigkeit in eine zum Kochen gehörige Hitze zu setzen. Ich habe an einem andern Orte bewiesen, daß dieser Hitzgrad die unumgängliche Bedingung zur Erzeugung des Brantweins sey, ich habe folglich bewiesen, daß der Brantwein als Brantwein nicht wesentlich in den weinichten Flüssigkeiten vorhanden sey, eine Wahrheit, welche einen neuen Grad der Stärke durch die Ausübung aller Fabrikanten, in allen Ländern, wo man ihn bereitet, und von welcher Gattung auch der Gegenstand ihrer Arbeit sey, erhält.

Ich würde meiner Ehrfurcht und der Freundschaft, mit welcher mich Herr Marggraf stets beehrt hat, wenig Gnüge zu thun glauben, wenn ich zu Ende dieses Kapitels die Entdeckung anzuzeigen unterliese, welche dieser verehrungswürdige, thätige, große Chemist gemacht hat. Er fand, daß die Knospen und Blumen des Lindenbaums hinlänglich viel zuckerhafte Materien bei sich führten, um eine weinhaftige Gährung zu verstatten, und in der Destillation ein sehr gutes Lindenblütwasser zu geben (eau de vie de tilleul).

Achtes Kapitel.

Betrachtungen über die dem Brantwein gewöhnlich zukommenden Nachtheile, über die Mittel, sie zu verbessern, und über die Vervollkommung, deren die Kunst des Brantweinbrenners fähig ist.

Wir haben schon Gelegenheit gehabt, von einigen Zufällen zu reden, welche von der Bereitung des Brantweins entweder gar nicht, oder doch schwerlich zu trennen sind. Einige rühren von der Natur der zu brennenden Substanzen her, und geben der entstehenden Flüssigkeit einen herben Geschmack, welchen die Destillirer vermänteln, den aber der Fabrikant ihn niemals benehmen kann. Andere rühren von der Regierung des Feuers her, in so ferne der schleimichte Zustand der zu brennenden Materien mit ins Spiel kommt. Diese Schärfe, diese Bitterkeit, welche den so genannten Feuergeschmack [40]) ausmacht, ist ungeachtet aller bis-

40) Man kann bei aller Aufmerksamkeit aus den Begriffen und Ausdrücken des Verfassers nicht deutlich einsehen, was er eigentlich durch Feuergeschmack verstanden haben will. Bald soll er, wie im ersten Abschnitte des vierten Kapitels gemeldet wird, mit der Zeit selbst vergehen, wenn er nicht von einem Vorfalle herrühret, bald aber, wie hier, unzerstörlich seyn, auch weiß ich nicht, wie die Rektifikation der fuslichten Brantweine mit Wasser nach dem Verfasser ein allzu kostbares Mittel seiner Reinigung genannt werden kann; und wird den Brantweinen durch diese Destillation der Fusel benommen, wie kann er sagen, daß dieser Geschmack unzerstörlich sey? Die Ausdrücke des Verfassers sind über diesen Gegenstand so schwankend, daß man nicht weiß, was er meinet. Hah.

her angewandten Bemühungen unzerstörlich, sowohl seiner Natur nach, als auch deshalb, weil die Mittel, die vielleicht jene üble Eigenschaft vermindern könnten, allzu weit von dem Grundsatze der Sparsamkeit entfernt sind, welcher die Brantweinbrenner leitet. Diese Mittel bestehen darin, daß man den Brantwein mit vielem Wasser verdünnet, um ihn nochmals über zu treiben, nach der eingeführten Meinung, die Brenzlichkeit rühre von einem Oele her, welches sich durch diese angegebene Behandlung trennen lasse.

Ein anderes, dem Anscheine nach, kräftigeres Mittel besteht darin, daß man dem brenzlichten Brantweine eine gewisse Menge Vitriolöl beimischt, welches dem Vorgeben nach die angebrannten Theile verharzet und zusammen zieht. Die Erfahrung beweißt, daß, wenn dies Mittel die Absicht erfüllt, dennoch zwei andre Unbequemlichkeiten daraus entstehen. Erstens, daß wirklich einige Bestandtheile des Brantweins verbrannt werden, zweitens, daß der Brantwein einen fremden Geschmack erhält, der ihn untrinkbar macht, ja ich setze hinzu, der ihn auch in vielen Fällen gefährlich macht [41]). Ein dritter Zufall, dessen wir bei der Destillation des Birnmostes Erwähnung gethan haben, ist derjenige, wenn durch ein allzu starkes Aufwallen die Flüssigkeit übersteigt, und unverändert durch den Schnabel des Helms herüber geht. Begegnet die-

41) Hier siehet man nicht ein, wie das Vitriolöl den Brantwein in vielen Fällen gefährlich machen sollte. Ist die Menge desselben, wie sie seyn soll, gegen den Brantewein so klein, daß man sie im Geschmak kaum bemerket, so ist diese Säure im Brantweine völlig unschädlich; vom Verbrennen der Bestandtheile des Brantweins durch Vitriolöl weiß ich gar nichts. Hab.

dieser Unfall gleich zu Anfange der Destillation, welches ziemlich gewöhnlich ist, da man durch die Erfahrung weiß, daß die erste Gewalt der Hitze auf die schleimichte Materie stets heftiger ist und desto leichter das Uebersteigen, wovon wir reden, zuwege bringt, in diesem Falle, sage ich, thut man sehr wohl, ein frisches Unterlagsfäßchen anzulegen, und die erstere herübergestiegene Flüssigkeit bei Seite zu setzen, um sie in eine andre Blase zu füllen. Ereignet sich aber dieser Umstand bei voller Destillation, so muß man, wenn man vor der Schlangenröhre abzubrechen willens war, dies Vorhaben fahren lassen, da dieser Brantwein schlechterdings nochmals übergetrieben werden muß. Wird der Arbeiter den Umstand gewahr, von dem wir reden, so muß er sorgfältig die Hitze auf alle Weise und durch alle Mittel, welche die Umstände erlauben, jähling vermindern. Es giebt aber kein jählingers und kürzers Mittel, als den Hut abzukühlen, indem er ihn mit naßgemachtem Strohe, oder etwas ähnlichem bedeckt [42]).

Die Erfahrung hat gelehrt, daß Brantwein, dem dieser Unfall begegnet war, einen Geschmack behielt, welchen Leckerzungen unterscheiden konnten, so viel man sich auch dagegen Mühe gab, abzukühlen oder aufs neue überzutreiben. Sollte dies von der Stärke des Aufwallens herrühren, wodurch die Theile des Brantweins gegen einander oder auf eine zu große Menge Weingeist auf einmal wirken, oder kömmt es von den groben Theilen der Flüssigkeit her, welche in

42) Warum nicht lieber mit dem Mohrenkopfe, oder dem mit zulaufendem Wasser stets kalt erhaltenen Hutabkühler. Zur Verhütung eines großen Uebels sind solche geringfügige Mittel nicht hinreichend. Hahn.

in die Verbindung mit dem Brantweine nicht treten dürfen?

Nun wollen wir die Fehler der Handanlegung, die in jeden Brennereien wesentlich vorkommen, in Erwägung ziehen. Ich werde hier nicht von demjenigen reden, was den herumziehenden Brennern begegnen muß, welche weder Gedult, noch die Bequemlichkeit haben, ihre Oefen sorgfältig zu errichten, denen Unachtsamkeit nicht erlaubt, das Abziehgeräthe rein und in gutem Stande zu erhalten, und welche, blos darauf bedacht, durch Eilen ihre Geschäfte zu vervielfältigen, niemals einen so vollkommnen Brantwein erhalten können, als die stehenden Brenner. Es wäre unnöthig, diese Gattung Harthöriger überreden, und überflüßig, jenen groben Schlendrian umbilden zu wollen. Doch ist es unter andern sehr wesentlich, daß die drei zur Brennerei nothwendigen Stücke, nämlich die Blase, der Hut und die Schlangenröhre in der größten Reinlichkeit erhalten werden, fehlt diese, so erwachsen Nachtheile, welche insgesammt den Brantwein hindern, Kaufmanns-Waare zu seyn.

Es giebt aber eine allgemein angenommene Verfertigung der Gefäße, welche gewiß nicht die vortheilhafteste ist. Das Verhältniß zwischen dem Durchmesser, der Blase und dem des Hutes ist so beschaffen, daß der Hut selten, ich mögte sagen, niemals mehr als den halben Durchmesser der Blase beträgt. Der Theil dieser Blase, welcher den Kragen des Hutes bildet, mag so schief zulaufen als er will, hält stets die Hälfte der Dämpfe auf; denn man muß bemerken, daß, wenn, wie bekannt, das Aufsieden im Mittelpunkte der Flüssigkeit entsteht, es unverzüglich über die ganze Oberfläche sich verbreitet, und folglich aus

allen

allen Punkten dieser Oberfläche Dämpfe gehen läßt. Alle die Dämpfe nun, welche auſſer dem Bezirke des Halſes aufſteigen, werden gegen die Blaſe ſelbſt anpral-len, und ohne die Oefnung, die zum Hute führt, zu finden, für das Produkt der Deſtillation verloren ſeyn. Einige Künſtler haben dieſem Unfalle und zu-gleich dem Ueberſteigen abzuhelfen geſucht, indem ſie ihre Blaſe nur in dem Augenblicke bedecken, wenn die Flüſſigkeit zu kochen anfängt. Ich weiß nicht, ob dieſe Vorkehrung ihre Abſichten hinlänglich befriedigt; mich dünkt, bei dieſem erſten Aufwallen gehet der fein-ſte Theil des Brantweins, den man Blume nennt, als reiner Verluſt verloren, übrigens iſt der Fehler der Bauart derſelbige, wie zuvor, wenn der Hut ein-mal aufgeſetzt worden. Um theils dieſer Unbequem-lichkeit abzuhelfen, theils aber um die Bereitung der Brantweine ökonomiſcher einzurichten, ſchlug ein Künſt-ler vor, zwei Schnäbel am Hute anzubringen. Was hilft aber die Menge der Ausgänge, wenn die Quelle ſtets eingeſchränkt bleibt? Ich wage es alſo, die näm-liche Verbeſſerung für die Brantweinbrennerei vorzu-ſchlagen, welche die Chemiſten bei ihren gewöhnlichen Alambiken gemacht haben. Die Blaſe ſey bei ihrer obern Oefnung von gleichem Durchmeſſer, als an ihrem Boden, ihre Weitung (profondeur) habe gleichen Durchmeſſer. Auf ihrer Mündung bringe man einen Hals an, welcher anderthalb Fuß oder zwei Fuß hoch iſt, man paſſe in dieſen Hals einen Hut, runde ihn ab, wenn man ihn nicht kegelförmig machen will, doch kom-me die Grundfläche deſſelben mit dem Durchſchnitte der Mündung überein, unten am Helme laufe eine weite Tropfrinne herum, welche zwei Zoll weit und ungefähr eben ſo hoch ſey, aus welcher ein Schna-bel von gleichem Durchmeſſer abgehet. Die abgerun-

dete Gestalt [43]) dieses neuen Hutes wird nur ein Drittheil Höhe mehr austragen, als unsere gewöhnlichen Hüte haben, und Gelegenheit geben, daß man leicht einen Kühleimer drauf anbringen kann, welches nicht wenig zur Güte des zu erhaltenden Brantweins, ja selbst zur größern Menge des Produkts beitragen wird.

Ich sehe wohl ein, daß ein dergleichen Hut viel zu schwer ist, um leicht von einem Menschen aufgesetzt und abgenommen zu werden, ich zeige aber gern folgendes Mittel an, dieser Unbequemlichkeit abzuhelfen. Man bedient sich dessen bei der Blase der Salpeterhütte, und beim größten Alambike des Hoteldieu. Am erstern Orte bedient man sich eines Globen, am letztern eines Hebebaums. Der Abkühler kann mit drei Haken versehen seyn, an welchen drei Ketten hängen, welche insgesamt an ihrem Ende in einen gemeinschaftlichen Ring zusammen laufen, etwa so wie wir sehen, daß die Wagschalen am Wagenbalken hängen. Auf dem Boden der Brennerei stellt man ein starkes Stück Eisen, in dessen Pfannen die beiden Axen des mehr oder weniger langen und starken Hebebaums gehen, nach der Schwere des aufzuhebenden Geräthes eingerichtet. Der kürzere Theil dieses Hebebaums steigt gerade über dem Hute aufwärts, und endigt sich mit einem Haken, an welchem der Ring mit seinen drei Ketten hängt. Man siehet leicht, daß ein einziger Mann den schwersten Hut nach Gefal-

43) Die abgerundete Gestalt, die hier nicht weiter bestimmt wird, ist eben nicht die beste für die Blasenhüte. Ist diese Rundung platt, und nicht eiförmig spitzig, so hat man immer noch die Abtröpflung der verdichteten Dämpfe in die Blase wenigstens von dem obern Theile eines solchen Hutes zu befürchten. Hab.

fallen leicht aufheben und wieder an seine Stelle bringen kann. Vermittelst dieser sehr einfachen Veranstaltung kann man, wenn das Hebebaumgewinde selbst beweglich ist, das heißt, wenn es sich auf einer eigenen Axe herumdrehen kann, den Hut nicht nur abnehmen und aufsetzen, sondern ihn auch, wohin man will, drehen, um ihn nach Gefallen zu reinigen. Man kann auch an die Blase selbst drei starke Ringe befestigen, woran im Nothfalle drei Ketten gehangen werden können, um die Blase selbst vermittelst des Hebels herauszunehmen, wenn sie einige Ausbesserung bedarf.

Aus eben dem Grunde, daß man am liebsten eine Brennerei am Fuße eines Berges anlegt, damit nicht nur die Keller höher, als die Blase sind, welches die Herbeischaffung des zu brennenden Weines erleichtert, sondern damit man auch frisches Wasser stets im Ueberflusse und mit Bequemlichkeit erhalten kann, wird es ebenfalls leicht seyn, ohne viel Maschinen anzubringen, bei dieser vortheilhaften Errichtung den Zugang eines stets frischen Röhrwassers auf dem Abkühler zu unterhalten, welches noch überdies die Güte und Menge des Brantweins, den man durch eine dergleichen Vorrichtung erhalten wird, erhöhet. Man glaube nicht, daß ich blos ausgedacht habe, was ich hier sage, der Alambik, nach erwähnter Verfertigung zugerichtet, befindet sich zu Paris in der Apotheke des Hoteldieu, und ich habe jederzeit, wenn ich daselbst geistiges Wundwasser destillirte, eingesehn, wie vortheilhaft seine Verfertigung sey. Uebrigens habe ich verschiedene Male einerlei Gattung Wein in einem alten Alambike und einem unserer neuen brennen lassen, indem ich auf den Hut den Strahl frischen Wassers laufen ließ, wovon die Rede ist. Der Unterschied, sowohl in Absicht der Geschwindigkeit der Operation,

als auch der Menge des Produkts, wie nicht weniger in Absicht der Güte, war allzu auffallend, als daß ich ihn nicht mit Zuversicht hier zu erwähnen mich verpflichtet halten sollte. Man kann alles Vorhergehende in folgende Paar Worte zusammen fassen, daß, die gohrne Substanz, welche nach erhaltener weinichter Beschaffenheit der Kunst des Brenners überlassen wird, sey von welcher Art sie wolle, diese Kunst darinne bestehet, daß durch künstliche Hitze, was die Gährung angefangen hatte, zur Vollkommenheit gebracht werde, nämlich die Verfeinerung und Vereinigung der subtilsten Bestandtheile der weinichten Flüssigkeit, daß folglich auf eine gleichförmige Weise die zur Hervorbringung jener Vereinigung nöthige Hitze entstehe, daß mit der größten Sorgfalt die Produkte diese Vereinigung erhalten, und alle die Zufälle vermieden werden, wodurch die Güte oder Menge Aenderung leiden könnten. Nachdem ich nun alles, was zur Bereitung derjenigen Flüssigkeit gehört, welche die wesentlichste zur Zusammensetzung jener ist, die für die Kunst des Liquoristen gehören, vorgetragen habe, so will ich diese Kunst im zweiten Theile abhandeln.

Zwei-

Zweiter Theil.

Vom eigentlich sogenannten Liqueurfabrikanten, oder Liquoristen.

Einleitung.

Man findet in den alten mediciniſchen Büchern ungefähr zu der Zeit, wo Raimund Lulle, Arnold von Villeneuve und andere das Produkt der Weindeſtillation bekannt machten, und ihm ſeinen noch heutiges Tages eigenen Namen, Aquavit, gaben, man findet, ſage ich, in dieſen alten Schriftſtellern eine Gattung herzſtärkenden Getränkes, welches ſie aqua divina oder mirabilis nannten, welches der erſte trinkbare Liqueur zu ſeyn ſcheint, welcher aus Brantwein bereitet worden. Da aber dieſes Getränk unter die Arzneien verwieſen ward, ſo blieb es lange Zeit ungeachtet. Nicht eher, als bis der bloſe Brantwein ohne Vermiſchung das gewöhnliche Getränk des gemeinen Volks geworden war, dachten einige Künſtler, welche die Einfachheit dieſes Getränks in Erwägung zogen, darauf, auf der einen Seite die allzu groſze Heftigkeit deſſelben für zärtliche Perſonen zu verbeſſern, auf der andern aber, durch Zuſetzung von Gewürzen verſchiedener Art, dieſen Brantwein in ein Getränke zu verwandeln, welches vornehme Leute, ohne ſich zu ſchämen, mit Vergnügen trinken könnten. Man wird bald noch andere Betrachtungen über den Urſprung der zuſammen geſetzten Liqueure als Gegenſtände der

Handlung vernehmen. Uebrigens aber mag es nun die Aqua divina der alten Aerzte gewesen seyn, oder nicht, welche den erstern Liqueuren der Liquoristen zum Muster gedient hat, beim gegenwärtigen Zustande dieser Kunst kommt wenig darauf an. Demungeachtet ist es wahr, daß diese Aqua divina in ihrer ersten Einfachheit den Vergleichspunkt ausmacht, worauf alle andre Gattungen Liqueure, so zusammen gesetzt auch ihre Bereitung seyn mag, sich mehr oder weniger zurückführen lassen, da alle Liqueure Weingeist oder Brantwein, Wasser und Zucker zur Grundlage haben, und die jetzige Aqua divina weiter nichts als ein Resultat jener so einfachen Mischung ist.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß die eigentlich sogenannte Liqueurfabrikation nicht eher ein neuer Gegenstand der Beschäftigung für diejenigen geworden ist, welche sich als mit einem Handelszweige damit abgeben, als lange Zeit nach den ersten von denjenigen gemachten Entdeckungen, die sie sich, jeder nach seiner Weise, fabricirten, natürlich mit Anwendung ihres kleinen Geheimnisses. Das Aniswasser scheinet der erste Liqueur gewesen zu seyn, welchen die Liquoristen öffentlich verkauft haben, da dieser blähungstreibende Saamen, vermöge seines stechenden, seines einigermaßen zuckerhaften Geschmackes und seines bestimmten Geruchs wegen, alles bei sich führt, was die üblen Eigenschaften eines Brantweins zu verhüllen, im Stande ist.

Nächstdem bemerkte man, daß die Brantweintrinker einige Zeit hindurch die Gewohnheit hatten, ein wenig Aniszeltchen auf dem Brantwein zu nehmen. Geschahe es aus Scham, um den allzu starken Geruch ihres Athems nach einem dergleichen Getränke hinweg zu nehmen, geschahe es der Verfeinerung des Geschmacks

schmaks wegen, um auf ihrem Gaumen zwei angenehme Dinge zu vereinigen? die Ursache davon sey, welche sie wolle, mit einem Worte, die Verkäufer setzten an die Stelle des Brantweins Aniswasser, verschiedene Trinker waren damit zufrieden, und bald wetteiferte das Aniswasser mit dem Brantweine.

Es ist noch kein Jahrhundert, da die Kunst des Liquoristen der Gegenstand der besondern Beschäftigung eines Theils der Bürger geworden ist, welche, im Wettstreit mit einander, Vorschriften erdachten und vervielfältigten. Die ersten Erfinder des Aquavits hatten ihn deshalb so genannt, weil sie ihn für eine Flüssigkeit ansahen, welches die größten Kräfte zur Erhaltung der Körper besitze, man versuchte diese Tugend an verschiedenen Dingen, und bemerkte, daß gewisse zuckerhafte Früchte sich in der That ziemlich wohl darinn erhielten, indem sie einen Theil ihres Saftes gegen einen Theil Brantweins hingaben, wovon sie durchdrungen wurden. Daher kam es, daß Brantwein mit dem Geruche und dem Safte einer Frucht geschwängert angenehmer zum Trinken ward, und daß auf der andern Seite die Frucht mehr Festigkeit und einen Geschmak erhielt, welcher den Leckermäulern nicht mißfiel. Hieraus entstand ein neuer Arbeitszweig für die Liquoristen, welche ihn von verschiedenen Wirthschaftern entlehnt zu haben scheinen, welche gern das Vergnügen genießen wolten, Früchte in einer Jahreszeit zu essen, wo andere dergleichen nicht haben konnten.

Wenn es viel Recepte von eigentlich sogenannten Liqueuren giebt, in deren Zusammensetzung destillirte oder aufgegoßne Gewürze, ganze Früchte oder ihr Saft auf verschiedene Weise verbunden, eingehen, wenn selbst diese Menge von Recepten in einer großen Anzahl Bücher gedrukt stehen, so ist doch dies nicht

33429

der Fall mit den Grundsätzen der Kunst des Liquoristen. Ich kenne nur zwei französische Werke, welche davon gehandelt haben. Das eine ist von dem Liqueurhändler Herrn Dejean, welcher sein Buch Abhandlung von der Destillation betitelte. Das andre führt den Namen neue Geruchs- und Geschmackschemie. Ich kann leicht im voraus versichern, daß man mich nicht beschuldigen wird, hier den einen oder den andern Verfasser ausgeschrieben zu haben, und da sie noch beide am Leben sind, so werde ich mich ebenfalls aller beurtheilenden Anmerkungen über ihre Arbeiten enthalten.

Wenn ich nur diese beiden Werke nenne, so will ich nicht behaupten, daß in allen den Büchern, welche von der Küche, von Konfituren und von der Haushaltungskunde unter allen nur möglichen Titeln handeln, nicht von Liqueuren die Rede sey. Da aber bei ihnen die Sache mehr auf Recepte, als auf Unterricht, sie zusammen zu setzen, hinausläuft, so, glaube ich, wird man es billigen, daß ich hier nicht eine Gelehrsamkeit feil trage, welche nicht einmal das Verdienst hat, die Neugier des Lesers an sich zu ziehen.

Erstes

Erstes Kapitel.

Von den für den Liquoristen nöthigen Werkzeugen, und der Wahl der drei Hauptingredienzen der Liqueure.

Der Liquorist hat bei seinen besondern Arbeiten Alambike, Filtrirgeräthe und Gefäße nöthig, dergleichen Flaschen, Krüge und dergleichen sind, um seine Vermischungen zu machen, zu filtriren und aufzubewahren. Die zur Bereitung aller Liqueure überhaupt nöthigen Dinge sind Brantwein oder Weingeist, Wasser und Zucker, denn es giebt keinen Liqueur, von welcher Art er auch sey, welcher nicht alle diese drei Ingredienzen offenbar oder versteckt enthalte.

Die alten Abziehgeräthe der Destillirer waren Gattungen von Kolben, mit sehr enger Oefnung, einem Aufsatze von einer einen Fuß oder zwei hohen Röhre und mit einem abgerundeten Hute bedeckt, welcher einen sehr langen und ziemlich engen Schnabel hatte, mit einem Abkühler darauf. Ehedem waren die Helme von so übler Verfertigung, daß ich dergleichen gesehen habe, welche nicht völlig vom Wasser des Abkühlers bedeckt wurden, andere, deren Hals und Hut so schwer waren, daß die Blase durch die leichteste Berührung wankte und umfiel. Diese Gestalt von Abziehzeuge ist seiner Unbequemlichkeiten, die ich hinlänglich im Laboranten angeführt habe, und im letzten Kapitel des erstern Theils gegenwärtigen Werks, noch bei vielen Destillirern vorhanden, dergestalt, daß der Verfasser der Geschmakschemie bei Gelegenheit, wo

er das weise Blech an der Stelle des Kupfers zur Verfertigung der Alambike vorschlägt, die zusammengeschnürte Form noch beibehalten hat.

Die neuen Alambike, deren Mündung so weit, wie der Boden ist, und deren Hut folglich gleichen Durchmesser hat, sind gleichwol so bekannt und bequem, daß ich mich wundere, daß man sie noch nicht durchgängig eingeführt hat. Dies rührt ohne Zweifel von dem Vorurtheile her, daß der durch einen langen Hals destillirte Geist mehr entwässert wird, als derjenige, welchen man in unsern neuen Alambiken bearbeitet, deren Beschreibung man im Anfange des zweiten Theils im Laboranten nachsehen kann. Ich will mich nicht bei der Beschreibung des Abziehzeuges von weisem Bleche des Verfassers von der Geschmackschemie weiter aufhalten. Er findet, indem er das weise Blech vorziehet, einen doppelten Vortheil, nämlich die Vermeidung der Gefahr, die das Kupfer bei sich führt, wenn es nicht rein und trocken erhalten wird, und die viel geschwindere Erhitzung desselben, wegen der geringen Dicke des weisen Blechs, aus welchem das Geräthe bestehet. Aber das Zinn, womit unsere neuen Alambiken überzogen sind, und aus welchem die Blase zum Wasserbade und der Helm bestehen, befreiet von dieser Gefahr. Was die geschwindere Erhitzung anlangt, kann dann wahr seyn, wann man über freiem Feuer destilliret, in Absicht des Wasserbades aber, wird es ziemlich gleich. Eins von den neuen Dingen bei dem Alambike, von dem ich rede, ist ein Gittergeflechte, welches sich zwei Zoll hoch auf drei kleinen Füssen erhebt, welches, auf dem Boden der Blase gestellt, verhindert, daß die zu destillirenden Ingredienzen nicht unmittelbar von der Hitze des Ofens getroffen werden. Es ist mit einem Worte im Kleinen, was

Herr

Herr Model den Kornbrantweinbrennern, wie ich im ersten Theile gesagt habe, vorschlägt. Nicht als ob ich zu verstehn geben wollte, daß unser französischer Schriftsteller dieses Gitter des russischen Scheidekünstlers nachgeahmt oder entlehnt habe, ich bin versichert, daß des leztern Werk unserm Schriftsteller nicht bekannt war [44]).

Es gab ehedem Destillirer, die sich gläserner Retorten und Kolben mit Helmen von gleicher Materie bedienten, um aus dem Sand oder Aschenbade zu destilliren. So reinlich auch diese Gattung von Gefässen, ihrer Natur nach, ist, so wurden sie nicht nur wegen ihrer leichten Zerbrechlichkeit kostbar, sondern verursachten auch den darin destillirten Flüssigkeiten eine Brenzlichkeit, welche sie aus der Werkstatt des Liquoristen vertrieb.

Es ist unnöthig, hier von den Oefen zu reden, die jeder Liquorist nöthig hat. Der eine dient zur Aufnahme des Alambiks, und der andre, einen Küchen-

44) Ein Pröbchen, wie ein Franzos sich fremder Erfindungen zu bemächtigen sucht, und, kann er sichs nicht zumaßen, wie er sich windet, um diese Ehre wenigstens einem Landsmanne zusprechen zu können. In allem Falle, muß die Erfindung ein Franzos gemacht haben, ohne die schon gemachte fremde Erfindung gekannt zu haben, wie er vorgiebt. Eine Nationalschwachheit, die ins Große gehet!

Der Verfasser der Geruchs- und Geschmakschemie selbst scheint es nicht für seine Erfindung ausgeben zu wollen, da er bei Gelegenheit des bei der Destillation des Maraskins anzuwendenden Bodenrostes, Seite 182, ersten Theils, sagt: comme la methode, que nous enseignons ici, n'a poin été pratiquée, ou du moins qu'elle l'a été fort peu. — Dubüisson gedenkt des Rostsiebes als eines in Dalmatien gebräuchlichen Mittels, den Maraskin zu destilliren. Hah.

ofen, das Wasser darauf zu sieden und die Sirope zu kochen. Diese beiden Oefen haben durchaus nichts, was nicht allgemein bekannt sey. Eben dies erinnere ich von den Abdampfschalen und Kesseln, sie mögen nun von Kupfer oder Silber, tief oder platt seyn, so werden sie immer die Absicht des Künstlers erreichen, bei der Vorsicht, daß für diese bis jezt beschriebenen Gefäße sowohl, als auch für die folgenden die genaueste Reinlichkeit anzuwenden, die erste Pflicht eines Liquoristen ist.

Die Erfahrung lehrt, daß es wenige Vermischungen von Dingen giebt, welche zur Bereitung eines Liqueurs dienlich sind, die nicht durchgeseihet werden müßten, wenn man ihnen geschwind eine kristallhelle Durchsichtigkeit verschaffen will, die ihr vorzüglichstes Verdienst ausmacht. Ich sage geschwind, weil es keine Flüssigkeit giebt, die durch die Ruhe in längerer oder geschwinderer Zeit diese Helle nicht erlangen sollte. Die Methoden zu filtriren, lassen sich leicht in zwei Klassen bringen, sie geschehen entweder durch den Trichter oder durch den Sack. Ein Trichter ist eine Art hohlen Kegels, dessen Spitze offen ist, es giebt welche von Kupfer, von weisem Bleche und Glase. Ich rede hier nicht von den hölzernen, weil sie bei der Arbeit, die uns beschäftigt, nicht im Gebrauch sind, selbst der kupfernen bedient man sich nicht anders, als in Ermangelung anderer und blos zum Füllen, nicht aber zum Durchseihen. Die blechernen und gläsernen haben stets den Vorzug, besonders letztere, unter denen man diejenigen vorzuziehen hat, welche zum Filtriren durch Baumwolle bestimmt, nicht kegelförmig mit verlängerter Spitze, wie gewöhnliche Trichter, sondern kugelförmig sind, mit einem ziemlich dicken Stiele, welcher sich mit einem sehr kleinen Loche endiget, und mit einer nicht großen Oefnung, welche mit einem

ebenfalls gläsernen Deckel verschlossen werden kann [45]). Man bringt kartätschte Baumwolle in den Stiel, und füllt den Trichter an, man macht ihn zu, und die Flüssigkeit tröpfelt langsam durch die Baumwolle hindurch zu dem Loche unten am Stiele heraus. Man muß in diese Trichter Dinge legen, die zwar die hineingegossene Flüssigkeit durchlaufen lassen, bei dem allen aber alle fremde Substanzen zurück halten, die sie verunreinigen könnten. Diese Substanzen sind von sehr verschiedener Natur, je nachdem die Flüssigkeit beschaffen ist, eine Betrachtung, welche viel zu der Wahl des Zwischenmittels beitragen muß, womit man den Trichter ausfüttert. In einem andern Kapitel wird dieser Untersuchung Erwähnung geschehen.

Das erste Zwischenmittel, welches sich darbietet, ist die kartätschte Baumwolle. Man bringt von solcher recht reinen Baumwolle so viel in den engen Theil des Trichters, daß ein guter Zoll weit damit angefüllet wird. Man verengert die Lockerheit dieser Baumwolle dadurch, daß man sie nach Willkühr in den Trichter drückt, und hat auf diese Weise den Vortheil, ein mehr oder weniger dichtes Filtrum zu haben, nach Verschiedenheit der Absicht. Da aber die innere Oberfläche dieser Baumwolle nothwendig der Sammelplatz aller fremden Theile ist, denen sie den Durchgang versagt, so wird sie gar bald damit dergestalt bedeckt, daß das Durchfließen der Flüssigkeit gehindert wird, und nöthiget, andre Baumwolle zu nehmen, welches diese Durchseihung unbequem macht, wenn man viel zu filtriren hat, noch mehr aber, wenn die durchzuseihende Flüssigkeit schleimigt ist, oder schleimigte Materien in Menge absetzt.

Es

45) Diesen Trichter findet man in der zweiten Abbildung der zweiten Tafel.

Es haben einige versucht, Schwamm statt der Baumwolle zu nehmen, haben aber nicht mehr Vortheil davon gehabt, vielmehr verursachten diese Schwämme, so fein und rein sie auch waren, der durchseihenden Flüssigkeit einen moderichten Geschmack.

Hat jemand bei den Flüssigkeiten eben das Mittel angewandt, dessen man sich zum Filtriren der Säuren bedient, nämlich Sand oder gestoßenes Glas, so muß er wahrgenommen haben, wie unbequem dies Zwischenmittel sey.

Papier ist die bekannteste Materie, einen Filtrirtrichter damit zu belegen. Unter den Löschpapieren ziehet man dasjenige vor, dessen Gewebe sehr gleich und dicht ist, man giebt ihm selbst den Vorzug vor dem Josephpapiere, welches, wegen seiner zu großen Feinheit, sich leicht an die Wände anlegt, und das Durchseihen verhindert. Die ersten Destillirer hatten den Einfall, in ihren blechernen Filtrirtrichtern Röhren anzulöthen, welche bis an die Spitze des Kegels giengen, andere brachten in ihren gläsernen Trichtern Thermometerröhren von hinreichender Länge an, wieder andere Stückchen von einer Feder, und einige Stäbchen von Weidenholz. Endlich glaubte ein Chemist entdeckt zu haben, man müsse Strohhälmer hineinthun, und glaubte, seinen Ruhm durch diese Entdeckung sehr bereichert zu haben, welche jedoch blos einen Limonadenhändler zum Erfinder hatte.

Der Verfasser der Geschmackschemie schlägt einen Futtertrichter vor, welcher aus übereinanderliegenden Blättern von weisem Eisenblech bestehet, welchen man in den Filtrirtrichter schieben kann. Alle diese Mittel erdachte man des Josephspapiers wegen, um sein Ankleben zu verhindern. Das Löschpapier, nach

er-

erwähnter Art ausgesucht, besitzt Festigkeit genug, um die Gestalt zu behalten, die man ihm giebt, welche Gestalt zu seiner Aufrechthaltung im Trichter zureicht. Sein festes Gewebe hindert nicht im mindesten die Durchseihung, sondern verschaft vielmehr Klarheit den Flüssigkeiten. Die Kunst, dies Papier zu falten, läßt sich leichter zeigen, als beschreiben [46]).

Die zweite Gattung des Filtrums, dessen sich die Liquoristen bedienen, ist der Filtrirsack. Er bestehet aus einem Zeuge, welches so zugeschnitten ist, daß ein spitziger Sack daraus entstehet, dessen Oefnung, mit einem Ringe versehen, offen bleibt, und entweder vermittelst einiger Stäbchen auf einem Gestelle aufgestellt werden kann, oder welcher auf einem viereckigen Ramen befestigt, an einem Globen aufgehangen wird, um nach Gefallen des Künstlers hoch oder niedrig zu stehen. Die Art des Zeuges dazu ist nicht immer dieselbe; einige nehmen Filz, andere grobes Tuch, und noch andere geköpertes Zeug darzu. Wenn alle Filtrirsäcke von wollenen oder baumwollenen Zeugen bereitet werden müßten, so würde man doch wegen der Wahl verlegen seyn. Dies beruhet auf der Natur der durchzuseihenden Flüssigkeit. Ueberhaupt aber müssen die baumwollenen Zeuge, weil sie dichter und weniger stark, als die wollenen sind, bei dieser Arbeit des Liquoristen vorgezogen werden.

Eine

46) Diese Kunst beschreibt der Verfasser weitläuftig in einem eigenen Paragraph. Ich habe ihn ausgelassen, weil ich befürchtete, eben so unverständlich in der Uebersetzung zu werden, als der Verfasser im Texte geworden ist; überdies läßt sich ein zirkelrund geschnittenes Löschpapier von jedem leicht in ähnliche Falten legen, wenn mans ihm auch weder beschriebe noch zeigte. Die Falten laufen aus dem Mittelpunkte des Papiers nach dem Rande zu, wie Strahlen, genug zum Verständnisse. Hab.

Eine von den Unbequemlichkeiten des Filtrirsaks bestehet darinn, daß, da die Flüssigkeit durch alle seine Löcher hindurch gehet, und das Filtrum der freien Luft ausgesetzt ist, die Geister stark verfliegen, und da die meisten durchzuseihenden Flüssigkeiten mit einer größern oder geringern Menge Sirop beladen sind, welcher sich durch die Verfliegung der geistigen und wässerigen Flüssigkeit verdichtet, so überziehet sich die Oberfläche des Filtrums gewöhnlich mit einem klebrichen Ueberzuge, welcher die Durchseihung aufhält. Diese Ausdampfung des Flüssigen hat verschiedene Künstler auf die Gedanken gebracht, den Gebrauch der Filtrirsäcke gänzlich zu verwerfen, und sich blos verschlossener Trichter zu bedienen, sie mögen nun durch Baumwolle oder Papier filtriren, und die Trichter mögen von Glase oder von Bleche seyn. Sie haben erstern eine bauchichte Gestalt gegeben, und den Stiel bei der Oefnung enger gemacht, wie wir oben erklärt haben; alle diese Maßregeln aber verlängern die Durchseihung und kommen demjenigen lange nicht bei, was ich bei einem geschikten und sehr offenherzigen Manne gesehen habe. Er hat Mittel gefunden, die Filtrirsäcke beizubehalten, da sie doch allemal mehr Flüssigkeit gehen lassen, und ihren Nachtheilen abzuhelfen. Er veranstaltete im Großen, was einige Leute im Kleinen thun, um den auf griechische Art bereiteten Kaffee, zu der Zeit, als dieser Ausdruck sprichwörtlich Mode war, zu verfertigen, dessen Erfindung aber man mit größerer Wahrscheinlichkeit gewissen empfindsamen Magen zuschreibt, welche zu Anfange dieses Jahrhunderts eine besondere Klasse von Menschen ausmachten, welche durch Verfolgung sich erhoben, und gedemüthiget wurden, sobald sie in Vergessenheit geriethen. Er ließ sich einen hohlen Kegel von weisem Eisenbleche bereiten, dessen große Mündung genau mit einem Deckel

ckel von gleicher Materie bedeckt war; zwei Zoll von dieser Oefnung sind inwendig vier eiserne Ringe angelöthet. Der Filtrirsack, der in diesen Kegel gehört, ist zwei Zoll kürzer und schmäler, als er. Dieser Sack wird mit vier Haken an die Ringe gehangen, und die Spitze des Kegels gehet in einen Krug oder anderes Gefäß zum Untersetzen hinein, dessen Oefnung entweder durch diesen Kegel, oder mit darum gelegter Leinwand genau verschlossen [47]) wird. Man kann leicht den Vorzug dieser Geräthschaft einsehen.

Was wir von den Flaschen, Kruken, und Schalen zum Behufe der Liquoristen, wie nicht weniger von den Tonnen, Fässern und andern hölzernen Geräthen zu sagen haben, welche in den Warenlagern zur Aufbewahrung und Abfüllung der verfertigten oder noch zu bereitenden Liqueure dienen, bestehet darin, daß diese Geräthschaft in der größten Reinlichkeit erhalten, und blos zu diesem Behufe bestimmt werden müssen, ja so gar, daß diejenigen, welche zu einem Liqueure gebraucht worden sind, dessen Geruch sich mittheilen kann, blos zu dieser Art von Liqueur aufbehalten werden müssen. Zuweilen hat der Liquorist noch eines gläsernen Hebers nöthig, um die Liqueure, welche sich durch einen Bodensatz abgeklärt haben, von ihren Hefen herunter zu nehmen. Bereitet er nun seinen Liqueur im Großen, etwa in Fässern, so wird dieser Heber von Blech auf folgende Weise verfertiget.

Die

47) Es muß allemal etwas Luft aus dem Glase, worauf der Filtrirtrichter steht, herausgehen können; die Flüssigkeit, die hineintröpfelt, verdrängt die in der Flasche befindliche Luft, welche einen Ausweg haben muß, er sey auch noch so klein, sonst wird der Trichter in die Höhe gehoben. Hab.

Die beiden Arme haben einen bis anderthalb Zoll Durchmesser, der eine ist vorne aufgebogen, um einen kupfernen Hahn aufzunehmen, der, wenn er offen ist, die klare Flüssigkeit durchfließen läßt, der andere Arm, welcher in das abzufüllende Gefäß eintauchen soll, ist an seinem Ende offen, welches zuweilen kegelförmig zuläuft, und einen beweglichen kupfernen Stöpsel hat, dessen umgekehrte Spitze in einen mehr oder weniger langen Stab ausläuft. Dieser Stab hebt, indem er sich auf dem Boden des Gefäßes worein man diesen Arm des Hebers steckt, stützt, diesen Pfropf auf, und läßt die Flüssigkeit in die Höhe steigen. Nimmt man den Heber weg, so fällt der Stöpsel, vermöge seines eigenen Gewichts, wieder zurück. Wenn nun der Hahn am andern Arme verschlossen ist, so folgt, daß der Heber voll bleiben müsse, und wenn man ihn wieder in Gang bringen will, nicht weiter nöthig habe, weder durch eine Pumpe vollgesogen, noch sonst angefüllet zu werden. Zwei Zoll über diesem Ende ist ein wohlgezogenes Rohr als ein Knie eingelöthet, welches in gleichen Entfernungen von dem Arme in die Höhe steigt, und noch etliche Zoll weiter herauf gehet. In diesem Rohre gehet ein mit Werg umwundener Stempel, welcher durch Auf- und Niederdrücken die Flüssigkeit anziehet und in den Arm hebt, um die beim Hahne befindliche Flüssigkeit zu erreichen. Wäre der Heber nicht so weit, und die abzuziehende Flüssigkeit nicht so gefährlich, häufig in den Mund zu nehmen, so könnte man mit dem Munde thun, was man mit dieser Pumpe ausrichtet.

Man siehet leicht ein, warum der Liquorist, ja selbst der Brantweinbrenner sich des jezt Beschriebenen bedient. Ich unterließ im erstern Theile davon zu reden, um die Beschreibung desselben hier am rechten

Orte

Orte einzuschalten. Ich setze hinzu, daß ein so gestalteter Heber noch beim Abziehen des Oeles gebräuchlich ist, und daß ohne Zweifel sich jeder desselben bedienen wird, wer viel im Großen abzuziehen hat.

Ich werde hier nicht von den Gewichten, Wagen und Maßen reden, welche man nöthig hat, nur dies will ich anmerken, daß man sich am häufigsten bei Mischungen des Gemäßes, nicht des Wägens bedient, welches um desto nöthiger war, anzumerken, da es keine Vergleichung zwischen dem Gewichte einer Pinte Brantwein oder Weingeist, welcher nur zwei und zwanzig bis fünf und zwanzig Unzen, zwischen einer Pinte Wasser, welche auf dreisig Unzen, und zwischen einer Pinte Sirop giebt, welche bis auf vierzig wiegen kann.

Es bleibt uns noch übrig, von der Wahl der vorzüglichsten Ingredienzen der Liqueure zu reden. Wir bringen sie in drei Klassen, nämlich in das geistige Ingredienz, in die wässerigte Flüssigkeit, und in den Zuckerbestandtheil, da in der That, ohne die Gegenwart irgend eines andern Körpers, diese drei in gehöriger Mischung und Menge zusammengesetzten Substanzen, jene Mischung erzeugt wird, welche man Liqueure nennt.

Unter dem Namen der geistigen Flüssigkeiten verstehet man Weinbrantwein, Weingeist und die verschiedenen aus einer unzähligen Menge der geistigen Gährung fähigen Substanzen, abgezogene Brantweine. Hier aber ist nur von der Wahl der Weinbrantweine die Rede.

Da dieser Brantwein zur Grundlage für die Liqueure bestimmt ist, so muß er frei von aller fremden Schärfe, von brenzlichtem Geruche und so viel möglich ohne Farbe seyn. Dies wird man mit einer an-

dern von den Brantweinen erheischten Eigenschaft, nämlich daß sie alt seyn müssen, nicht zusammen reimen können. Doch erhält man sie verschiedene Jahre hindurch ungefärbt in großen gläsernen Flaschen, welche, eine in die andere gerechnet, dreisig Pinten fassen. Dieses Mittel, welches ich von Hofkellermeistern habe anwenden gesehen, giebt stets einen angenehmen Liqueur, welcher die Maßregeln weniger nöthig hat, die wir weiter unten anzeigen werden.

Ausser den guten Eigenschaften, die wir von gutem Brantweine verlangt haben, ist es noch wesentlich nöthig, solchen auszuwählen, der von Weinen von der besten Güte verfertiget ist. Ob wir also gleich im erstern Theile gesagt haben, daß die Weine von Rousillon von Languedock und andern dergleichen Gegenden im Brennen eine viel größere Menge Brantwein und von größerer Stärke gäben, so haben wir doch zu gleicher Zeit angemerkt, daß die Weine dieser Gegenden, wegen der Menge des in ihnen enthaltenen schleimichten, klebrichten und harzichten Wesens, Brantweine hervorbrächten, die ihrer Natur nach eine Schärfe bei sich führen, welche unsre Brantweine von Limousin, von Saintonge und von Aunis nicht haben. Man giebt also letzteren bei der Bereitung der Liqueure den Vorzug, da sie bei gleicher Güte angenehmer sind.

Eine andere eben so nöthige Wahl gehet auf die Stärke der anzuwendenden Brantweine. Ich habe im zweiten Theile des Laboranten gesagt, auf welche Weise die Kaufleute Brantweine von verschiedener Stärke unterscheiden. Soll man nun den stärksten Brantwein wählen, um ihn durch Kunst zu gewöhnlichem Brantweine zu machen, oder soll man sich jenen Brantwein verschaffen, wie ihn der Fabrikant unter dem Namen des einfachen Brantweins verkauft.

Die

Die Frage ist leicht aufzulösen, wenn man bemerkt, daß das Wasser, welches man zu dem starken oder doppelten Brantweine hinzu zu fügen genöthiget ist, um einfachen Brantwein daraus zu bereiten, in keinem Falle weder mit dem [48]) Phlegma des Weins, welches mit dem eigentlichen Brantweine in der Destillation herüber gehet, verglichen noch eben so genau damit verbunden werden kann. Wenn sich also der Liquorist in einem besondern Falle, in Ermangelung eines Bessern, des doppelten Brantweins bedienen will, so hat er zweierlei zu befürchten, nämlich daß sein Brantwein nicht genau mit dem Einfachen übereinkommen wird, und daß sein Liqueur längere Zeit in Vermischung stehen muß, ehe er jenen angenehmen Geschmack erhält, welchen eben dieser Liqueur, mit unvermischtem Brantweine bereitet, besitzen würde, dergestalt daß ich nicht anstehe, dem einfachen Brantweine den Vorzug zu geben, wenn man anders versichert seyn kann, daß er von dem Kaufmanne nicht vereinfachet worden sey.

Man bemerkt im Handel, daß die vom Kaufmanne selbst geschwächten Brantweine nicht lange die

48) Man weis nicht, wie Hr. Demachy drauf gekommen, den einfachen oder geringen Weinbrantwein dem abgezogenen oder doppelten Brantweine, zu gleichen Theilen mit Wasser verdünnet, bei der Zusammensetzung der Liqueure vorzuziehen. Die noch beim erstern befindlichen scharfen Salze, und jenes Phlegma mit einem scharfen Oele beladen, welches nächst andern Scheidekünstlern auch Dubuisson in ziemlicher Menge aus dem einfachen französischen Brantweine erhalten hat, sind eben keine vortheilhaften Ingredienzen bei der Verfertigung der so zärtlichen Liqueure. Guter mit Wasser abgezogener Weingeist zur gehörigen Stärke mit Wasser verdünnet, wird allemal große Vorzüge haben, besonders bei der Verfertigung der Ratafias. Hab.

Probe halten, so daß man nach acht Tagen sich sehr verwundert, wie ein Brantwein mit Probe sich so schwach beweiset.

Was wir über den Weingeist zu sagen haben, hängt mit den über den Brantwein gemachten Beobachtungen zusammen, denn dieser Geist nimmt stets, selbst in seinen höchsten Stufen der Verstärkung, an den schlechten oder guten Eigenschaften des Brantweins Theil, aus welchem er gezogen ist. Nur dieses wollen wir hinzufügen, daß man bei gleichem Grade von Stärke derjenigen Gattung von Weingeiste den Vorzug geben müsse, welcher bei der Destillation zuerst herüber gegangen ist. In Absicht der Ursachen dieses Vorzugs verweise ich auf das, was ich im zweiten Theile des Laboranten gesagt habe.

Da es besonders in Frankreich selten ist, daß man sich einer andern geistigen Flüssigkeit, als der aus Wein gezogenen, zur Bereitung der Liqueure bedient, so enthalte ich mich, von der Wahl dieser verschiedenen geistigen Flüssigkeiten zu reden, und behalte mir vor, etwas davon zu der Zeit zu sagen, wenn einige Liqueure dieser leztern Art vorkommen.

Doch ist es gut, die Bemerkung zu machen, daß die Brantweine von Zider und Birnmost sich schlechterdings zu keiner Art von Liqueuren schicken [49]).

Was das Wasser anlangt, so sollte man nicht glauben, wie wichtig die Wahl dieser Flüssigkeit zur Bereitung der Liqueure sey; so einfach auch dieses Ingredienz scheinen mag und so leichte es auch sey, sich der-

glei-

49) Warum nicht? wenn man mit Ausziehung des Brantweins aus diesen Flüssigkeiten nur gehörig verfähret, wie man aus meinen Anmerkungen sehen wird. Hab.

gleichen rein zu verschaffen. Ich rede hier nicht vom Brunnenwasser, dessen sich jedoch die Bäcker ohne Umstände zum Einteigen bedienen, es taugt durchaus nichts in den Liqueuren, die Fluß- und Quellwasser aber sind es, deren Unterschied nicht gleichgültig ist. Wir haben in Paris, ausser dem Flußwasser, zwei Gattungen Quellwasser, dasjenige, welches von Arcueil kömmt, und dasjenige, welches von den Hügeln Mesnilmontant, Belleville u. s. w. zu uns läuft. Es ist bekannt, daß das Wasser von Arcueil keine so angenehmen Liqueure macht, als wenn man das von Belleville darzu nimmt. Bei gleichen Umständen aber würde doch das Wasser eines großen Flusses zu einer Zeit gefast, wenn er weder zu niedrig, noch zu aufgeschwollen ist, den Vorzug verdienen. Ist er allzu aufgeschwollen, so führt er gleichsam in einer Art von Auflösung Substanzen mit sich, welche dem Wasser, selbst wenn es durchgeseihet ist, einen tauben und erdichten Geschmak geben. Sind die Flüsse zu niedrig, so sind sie der Unbequemlichkeit ausgesetzt, eine beträchtliche Menge verfaulter thierischer Theile bei sich zu führen, welcher leztere Umstand ungemeinen Einfluß auf die Liqueure hat. Um ein auffallendes Beispiel dieser Art zu geben, will ich die Geschichte des westphälischen Brauers anführen, von welcher Junker redet. Ein Schwein war in dem Brunnen eines Brauers ersoffen, ohne daß man es gewahr wurde. Das Bier, das er einige Zeit hernach brauete, hatte einen so unangenehmen Geschmak, daß man die Ursache davon aufzusuchen bemühet war. Man fand sie, zog das halbverfaulte Thier heraus und reinigte den Brunnen wohl, wodurch man jedoch nicht verhindern konnte, daß das Bier, welches er brauete, nicht noch nach anderthalb Jahren einen ashaften Geruch behalten hätte. Dies Beispiel dient zu beweisen, wie sehr man in Absicht der Wahl

des Wassers vorsichtig seyn müsse. Man muß es wohl kosten, der allgemeine Geschmack, den es führet, ist eine Annehmlichkeit, die nichts abgeschmaktes hat, sondern nach sich sogar eine Empfindung von einiger Süssigkeit hinterläßt. Ubrigens muß es sehr helle seyn.

Wenn man zufallsweise kein Wasser hätte, welches diese guten natürlichen Eigenschaften besitzt, so muß man sich wohl in Acht nehmen, es nicht mit Zwischenmitteln, mit Alaun oder dergleichen abklären zu wollen, die beste Weise ist, es kochen zu lassen, und dann durch Löschpapier zu seihen. Es ist wahr, daß es durch das Aufkochen jenen angenehmen und fast zuckerhaften Geschmack verliert, wovon wir in diesem Augenblicke redeten, auch rathe ich dieses Mittel nur in Ermangelung eines natürlich guten Wassers an[50]).

Da

50) Das beste Mittel, Wasser zum Dienste der Liqueure zu reinigen, bestehet darin, daß man einige Tropfen zerflossenes Weinsteinöl hineingiese, und das Trübe zu Boden setzen lasse, bis das Wasser helle wird. Str.

(Die Untauglichkeit des Brunnenwassers zu den Liqueuren beruhet nicht blos auf dem Antheile jenes kalkartigen Wesens, welches der Verfasser dieser Anmerkung durch Weinsteinöl niedergeschlagen haben will, wozu ich durchaus nicht rathe. Denn außerdem, daß die damit bereiteten Liqueure, wenn sie gefärbt werden sollen, durch dieses laugenhafte Wasser ihre Farbe verändern, und immer in eine unangenehme umwandeln, so giebt noch überdies selbst dieser noch so kleine Zusatz von fixem Laugensalze einer feinen Zunge durch alle Gewürze des Liqueurs hindurch einen urinhaften Geschmack blos. Dies ist nicht die rechte Art, Brunnenwasser hiezu geschickt zu machen. Gewöhnliches hartes, oder Brunnenwasser ist fast immer weiter nichts, als reines Wasser, worin mit überflüssiger Luftsäure $\frac{1}{1500}$ Kalkerde aufgelöset ist. Ein viertelstündiges Kochen treibt die fixe Luft aus, und die Kalkerde scheidet aus dem Wasser. Nun ist zwar das erdige Wesen größtentheils hinweg, aber es fehlt noch viel, daß sowohl die-

Da wir eben den Artikel vom Wasser abhandeln, ist es dienlich anzumerken, daß, wenn sein Verhältniß ein wenig beträchtlich ist, welches geschiehet, wenn entweder der Liqueur mit Weingeist bereitet ist, welcher viel Wasser zu diesem Behufe nöthig hat, oder wenn der Brantwein mit doppeltem aber vereinfachtem Brantweine zugerichtet ist, oder auch, wenn der Liquorist aus Gierigkeit das Verhältniß überschritten hat, dann, sage ich, erkennt man diese Uebermenge von Wasser an einer faden Kühle [51]), die sich unter dem stechenden Geschmacke des Brantweins und Gewürzes hervorthut.

Das dritte bei den Liqueuren wesentliche Ingredienz ist der Zucker, wo man nicht drei Gattungen wählen kann. Es ist entweder der Zucker oder die

dieses, als jenes durch Laugensalz gefällte dem Flußwasser gleich seyn sollte. Beide sind es nicht. Erst, wenn man dieses abgekochte Wasser vier und zwanzig Stunden in einem flachen Geschirre der freien Luft ausgesetzet, auch wohl gar zuweilen umgerühret hat, erhält es jenen süssen Geschmack, und die Mildigkeit des Flußwassers, das ist, es sauget binnen dieser Zeit die Menge jener reinen Luft ein, und sättigt sich damit, welche den Vorzug, das milde und schmackhafte Wesen der Flußwasser ausmacht, die bei dem allen selbst nicht völlig frei von irdischen Theilen sind.

Hahnemann.

51) Dübuisson kann mit mir nicht errathen, wie der fade Geschmack eines Liqueurs von dem dazu genommenen doppelten, aber mit Wasser vereinfachten Brantweine herrühren solle. Von der schlechten Kassonade rührt dieser Geschmack her. Zum Beweise führt derselbe an, daß ein Gemisch von einem Theile Weingeist, und drei Theilen Wasser nichts Unangenehmes, noch Fades, oder Letschiges besitze, welches jedoch durch den Beitritt eines Theils geringer Kassonade entstehet; ein Wink, daß die Abklärung des Zuckers dieser Unannehmlichkeit abhelfen werde, wie auch die Erfahrung lehret. Hah.

Kassonade. Ich will mich nicht hier in die Erzählung der natürlichen Geschichte dieser Substanz einlassen, noch weniger werde ich beschreiben, wie man Kassonade zu Zucker macht, ich würde blos das wiederhohlen können, was der vortrefliche und unermüdete Verfasser der Zuckerraffinirkunst sehr wohl ausgeführt hat. Genug, wenn ich sage, daß die Kassonade [52]) weis, trocken und wohl kristallinisch seyn muß, daß man sie vorzugsweise bei allen gefärbten Liqueuren anwendet, weil sie eine sanfte Süssigkeit bei sich führt, die der Zucker nicht hat.

Man nimmt den Zucker bei allen Liqueuren, die das Verdienst haben sollen, ungefärbt zu seyn. Da er von allem schleimichten Wesen oder vielmehr von der Mutterlauge befreiet ist, welche die Kassonade noch bei sich führt, so sind seine feinen entwickeltern Theile weniger im Stande, den Liqueur zu färben, und weniger geschickt, ihm das sanfte Wesen der Kassonade zu verschaffen. Man muß sich wohl hüten, nicht, wie einige zu thun pflegen, den höchst weisen Zucker, unter dem Namen Königs- oder holländischer Zucker bekannt, zu nehmen. Wegen seiner ausnehmenden Weise ist er deshalb nicht dienlicher zu den Liqueuren, ja ich habe einige Arten von solchem weisen Zucker gesehen, welche mit Säuren behandelt, zum Beispiel, wenn man Limonensirop verfertigt, eine erstaunende Menge weisen Bodensatz niederfallen ließen, welches hinlänglich ist, die Unschicklichkeit dieses Zuckers bei der

52) Dübüisson weiß nicht, wie Mildigkeit und sanfte Süsse der weisen Kassonade vorzugsweise vor dem Zucker zugestanden werden dürfte, da die weise Kassonade nichts als Hutzucker sey, den die Pflanzer wieder pülvern, um den Abgaben zu entgehen, welche auf den amerikanischen Hutzucker gelegt sind. Hah.

der Verfertigung der Liqueure zu beweisen [53]). Ich habe einige Versuche mit den Zuckern, welche unter dem Namen gewundenen oder Gerstenzuckers, statt des gewöhnlichen Zuckers genommen, angestellt, und ich glaube, daß die Verschiedenheit, welche sie in den Liqueuren hervorbringen, angenehm genug ist, um die Aufmerksamkeit des Liquoristen zu verdienen.

Da wir zu Anfange dieses Artikels gesagt haben, daß der Weingeist, das Wasser und der Zucker die drei Hauptbestandtheile jeden Liqueurs ausmachen, so will ich zum Schlusse noch ein Paar Worte von ihrem Verhältnisse sagen. Dem Maße nach gleiche Theile Wasser und Brantwein, und zwei Theile Wasser gegen einen Theil rektifizirten Weingeistes sind die gewöhnlichsten Verhältnisse dieser beiden Ingredienzen. Was den Zucker oder die Kassonade anlangt, nimmt man drei bis sechs Unzen auf die Pinte Flüssigkeit, zu gewöhnlichen Liqueuren, vermehret sich dies Verhältniß, so werde ich nicht unterlassen, es anzumerken. Da der Zucker weniger als die Kassonade zuckert, so muß er stets in etwas größerer Menge genommen werden [54]).

53) Dies würde die Untauglichkeit des feinen Zuckers noch nicht beweisen, da die Liqueure entweder durch Niedersetzen ihrer trüben Theile mit Hülfe des Eiweises aufgeklärt, oder durchs Filtriren ihre Reinlichkeit erhalten. So aber braucht man den feinsten Zucker nicht, man nimmt geringen, schäumt ihn mit Eiweis ab, und erhält so den feinsten Zucker zu Liqueuren. Hab.

54) Ausser diesen drei Bestandtheilen der Liqueure giebt es noch einen vierten, den Wohlgeruch, den man ihnen entweder mit gewürzhaften Wässern oder gewürzhaftem Geiste, durch Destillation, oder Aufguß, oder Mitgährung bereitet, oder auch durch Zucker mit wesentlichen Oelen verbunden, Oelzucker genannt, beibringt. Str.

Zweites Kapitel.

Von den nöthigen Operationen des Liquoristen, und von gewissen besondern Regeln bei seiner Arbeit.

Da die Operationen, von denen wir hier handeln wollen, vielen andern Künsten von anderer Natur, als der Liqueurfabrikant treibt, gemein sind, so müssen wir im voraus, ehe wir zur Sache schreiten, melden, daß hier nicht sowohl von allgemeinen Grundsätzen dieser Operationen, als vielmehr von besondern Ausübungen oder von der Weise die Rede seyn wird, welche unsere Destillirer anwenden. Diese Hauptoperationen sind die Destillationen, und die hievon abgeleiteten Kohobationen, die Einweichung oder der Aufguß, die Vermischung und die Abklärung, welche entweder durch Absetzung des Bodensatzes und vermittelst einiger Zwischenmittel oder durch das Filtriren geschiehet. Da das glänzende Ansehen und die Durchsichtigkeit eine der den Liqueuren wesentlichsten Eigenschaften ist, so scheinet das Filtriren auch die wichtigste Operation des Liquoristen zu seyn.

Von der Destillation.

Der Liquorist destillirt niemals Weingeist oder Brantwein aus anderer Absicht, als um ihm eine gewürzhafte Substanz einzuverleiben, denn die Destillation, Brantwein in Weingeist zu verwandeln, ist unsern Liquoristen nicht wesentlich, übrigens aber im zweiten Theile des Laboranten abgehandelt worden, wohin ich verweise. Da nun die Gewürze, womit

Brant-

Brantwein oder Weingeist auf dem Wege der Destillation geschwängert werden können, von verschiedener Art sind, sowohl wegen des Gewebes, welches sie verschränkt hält, als auch in Absicht ihrer ölichten, harzichten, oder salzhaftölichten Natur, so folgt, daß die Destillation in verschiedenen Verhältnissen abweichen muß. Ist das Gewürz sehr fein, oder man will, daß der Weingeist nur einen kleinen Theil davon aufnehme, so ist die Destillation im Wasserbade vorzuziehen. Sind im Gegentheile die Gewürze entweder zähe oder schwer, so kann sie nur die Destillation aus freiem Feuer [55]) entwickeln, dann muß man auch gegen das Ende der Destillation einen Theil Phlegma übergehen lassen. Dieses Phlegma, welches gewöhnlich einen stärkern Hitzgrad erfordert, ist allein im Stande, dergleichen Gewürze zu verflüchtigen. Da aber der Liqueur in diesem Zustande oft scharf ist, ohne deshalb brenzlicht zu seyn, so muß man aus dem Wasserbade die Destillation wiederholen, damit in Gesellschaft des Weingeistes nur die verfeinertsten, schon entwickeltern Theile des Gewürzes aufsteigen können. Diese Rektifikation bestehet darin, daß man die schon destillirte Flüssigkeit in den Kolben eines Alambiks gießt, und eine gewisse Menge Wasser hinzufügt, welche in diesem Falle dem allzu häufigen oder groben Oele Gelegenheit verschaft, sich in Kügelchen vom Weingeiste zu trennen, in welchem es offenbar verborgen liegt, da man ihn damit geschwängert hat. Dies ist die Rektifikation, welche einige Schriftsteller von der Kunst des Liquoristen mit der Kohobation vermengt haben [56]).

Eine

55) Oder aus dem Salzwasserbade. Hah.

56) Dies ist eins der wesentlichsten Stücke zur Erhaltung angenehmer Liqueure. Str.

Eine Flüssigkeit kohobiren heist, die schon destillirte Flüssigkeit auf das Ueberbleibsel der Destillation gießen, um eine Operation fortzusetzen, welche dies Wiederaufgiesen nicht unterbrechen sollte, übrigens muß man gestehen, daß diese Kohobation in der Ausübung mehr Schaden als Nutzen bei sich führe.

Der lange Aufenthalt der Materien im Abziehgeräthe verschaft ihnen, wegen der langwierigen Wirkung der Hitze, eine Schärfe, die der destillirten Flüssigkeit anhängt. Deshalb muß jede Kohobation mit vieler Vorsicht ausgeführt werden, wenn der Künstler sich entschließt, sie in gewissen besondern Fällen auszuüben [57]).

Nicht Gleiches betrift die Rektifikation. Jedesmal, wenn in Fällen, von denen wir vorhin gehandelt haben, man sich genöthiget siehet, aus freiem Feuer zu destilliren, ist die Rektifikation des destillirten liqueurs wesentlich nöthig, wenn man ein feines Gewürz verlangt.

Diese Rektifikation, die stets im Wasserbade geschiehet, ist viel leichter anzustellen, als die aus freiem Feuer. Bei lezterer ist zu befürchten, daß die Substanzen, welche nicht flüssig sind, sich am Boden der Blase anhängen. Ja es ist zuweilen nicht einmal möglich, Wasser zu dem Brantwein zu fügen, welches ein Hinderniß der Ausziehung der Gewürze werden würde. Man muß deshalb sorgfältig dahin sehen, daß der Abkühler und die Schlangenröhre kühl erhalten werden, und das Feuer mit Vorsicht regieren, damit nur ein mittelmäßiger starker Strahl entstehe, und so viel möglich Schärfe und Brenzlichkeit vermieden werde, denn

wenn

57) Die Kohobation ist in keinem Falle unentbehrlich. Hah.

wenn diese beiden Zufälle sich ereignen, so muß man die Operation mit frischen Materien wieder anfangen. Bei der Rektifikation hingegen hat der Künstler fast keine Vorsicht nöthig, als abzukühlen, da das Wasserbad ihn hinlänglich benachrichtiget, wenn alle Geister herüber sind, etwa so, wie in den Mühlen eine Klingel anzeigt, daß der Rumpf ledig sey. Dies verhält sich also. So lange die Abziehblase eigentlichen Geist enthält, so bringt das heise Wasserbad den Weingeist in einem Grade von Hitze herüber, wo dies Wasser selbst nicht kocht, aber sobald die lezten geistigen Dämpfe ausgedampft sind, wallt dies Wasser, ohne daß man das Feuer vermehrt, in großen Blasen auf. Ich setze zum voraus, daß der Liquorist sich Alambike von Kupfer und Zinn bedient, und sich jener kleinern Geräthschaften enthält, welche man bei einigen Verfassern beschrieben findet, und welche eher nach dem Sudler, als nach dem Künstler schmeckt.

Die Abkühlung, sowohl der Schlangenröhre, als des Hutes, ist eine zur Vollkommenheit des Liqueurs wesentliche Sache. Die allzu lange fortgesezte Hitze mag nun entweder in den Dämpfen, ehe sie sich verdichten, eine wechselseitige Gegenwirkung veranlassen, welche die Mutter der Schärfe ist, oder die gröbern Theile des Gewürzes mögen sich, je geschwinder die Dämpfe verdichtet worden sind, desto eher losreißen, oder man mag endlich auch eine gewisse Mittelstraße bei der Abkühlung, in der Verbindung der Gewürze mit dem Weingeiste, zu treffen haben, dergestalt, daß es gleich gefährlich wäre, wenn die Abkühlung zu stark oder zu schwach ist, so ist es doch gewiß, daß gleicher Brantwein, gleiche Ingredienzen in eben denselben Verhältnissen, von drei verschiednen Künstlern destillirt, wovon der eine seine Schlangenröhre

ab-

abzukühlen vernachlässigt, der andre sein Feuer zu langsam geführt, und der dritte die angegebenen Masregeln und Bemühungen angewandt hat, nicht nur verschiedene Resultate geben werden, sondern daß auch blos der Liqueur des dritten Künstlers seine Vollkommenheit erreichen wird.

Hier ist der Ort, ein Wort von der Weise zu sagen, auf welche ein Liquorist die anzuwendenden Gewürze zu betrachten hat. Es mögen nun wesentliche Oele seyn, die schon andre Künstler verfertigt haben, so sind sie, obgleich unter einander an Leichtigkeit, Farbe, Flüssigkeit und Geschmack verschieden, dennoch unter allen Gewürzen die flüchtigsten Dinge, die man nur in sehr geringer Menge nehmen darf, oder es mögen Substanzen seyn, welche gewürzhafte Oele enthalten, und dieselben leicht von sich geben können, dergleichen die Blüthen und Schalen der Pommeranze, der Zitrone und dem ähnliche Dinge sind, so sind, wenn alle Umstände gleich sind, diese Substanzen ihren Oelen selbst vorzuziehen, beiderlei Dinge aber können zur Verfertigung gewürzhafter Geister füglich im Wasserbade behandelt werden. Die Gewürze können überdies harte Rinden und Hölzer seyn, in welchen der Geruch gleichsam verharzet, oder mit einem Salze verbunden ist, dergleichen die Zimtrinde, die Gewürznelke und das Rosenholz ist, bei diesen muß man sich schlechterdings der Wirksamkeit des freien Feuers bedienen. Endlich giebt es Gewürze, als die Vanille, der Amber, welche durchaus nicht in der Destillation mit den Geistern übergehen können, und welche man sich stets hüten muß, unter die zu destillirenden Ingredienzen aufzunehmen.

Noch ist hier der Ort anzumerken, daß oft einzelne Gewürze nichts Angenehmes besitzen, und daß

der

der Liquorist, sie mit andern in seinen Liqueuren zu vergesellschaften, wissen muß. So hat der Sternanis allein den Geruch der Wanze, ein wenig frischer Anis benimmt ihm diese Unannehmlichkeit, der Amber allein giebt keinen Geruch [58]) von sich, ein wenig Moschus giebt ihm die nöthige Erhebung, die Quitte allein ist unerträglich, ein wenig Gewürznelke erhebt und verbessert ihren Geruch, die Vanille hat mit Zucker verbunden mehr Geruch, als wenn sie mit dieser salzhaften Substanz nicht gerieben worden ist, die Beimischung von ein wenig Gewürznelke verbessert den Nachgeschmack des Zimts, selbst der Wermuth hat seine Stelle in den Liqueuren, sobald die Zitronenschale, mit seinem Gewürze verbunden, die Bitterkeit desselben vertrieben hat [59]). Sollte mans wohl glauben, wenn es glaubwürdige Schriftsteller nicht versicherten, sollte man es wohl glauben, daß der Kuhfladen, mit Gewürzen verbunden, seinen ekelhaften Namen in die prächtige Benennung des Tausendblumenwassers [60]) umwandeln könnte? Alles dies gleicht einigermasen der Kochkunst, die Würze macht alles gut, und der große Herr, welcher seine Pantoffeln, von seinem witzigen Koche als Ragout zugerichtet, verschlang, beweist, daß der Liquorist ebenfalls jede beliebige Täuschung zu be-

58) Wie kann der Verfasser sagen, daß Amber keinen Geruch von sich giebt; auf die Stärke des Geruchs kommts nicht an, bei den Liqueuren, auf die Annehmlichkeit vielmehr. Hab.

59) Einige Tropfen Weinsteinöl in den wässerigen Aufguß des Wermuths getröpfelt, verringern seine Bitterkeit beträchtlich; überhaupt kann man, vermittelst dieses Laugensalzes, die Schärfe der Liqueure verbessern, da es besonders kräftig ist, die Schärfe der Gummiharze zu zerstören. Str.

60) Man sehe die Rezepte, wo dieser Liqueur unter dem Namen des Milefiori vorkömmt. Hab.

bewirken im Stande seyn wird, wenn nur eine feine Zunge, eine geschickte Auswahl in seinen Mischungen, vielleicht auch eine weise Mäßigung über seinen Operationen wachen.

Es giebt einige Künstler, welche gewürzhafte Wasser, die wegen Ueberladung mit wesentlichem Oele milchicht geworden sind, kaufen und sich derselben, nebst dem käuflichen Weingeist bedienen, um Liqueure zu bereiten. Nachdem ich erinnert habe, daß die Rektifikation und Kohobation den gewürzhaften Geistern mehr Schaden als Nutzen bringen, indem ihnen dadurch ein großer Theil ihres Gewürzes [61]) benommen wird, verweise ich in Rücksicht dieser Art von Wässern, was die dabei nöthige Handanlegung betrift, auf dasjenige, was im zweiten Theile des Laboranten gesagt worden ist, und auf die Vorschriften, welche ich in diesem Werke in Beispielen dieser Art geistiger Flüssigkeiten und anderer vortragen werde.

Vom Aufgusse.

Wenn man in irgend eine Flüssigkeit Substanzen thut, welche an sich nicht trocken sind, und sie darin einige Zeit liegen läßt, so heißt man dies einen Aufguß. Die Apothekerkunst theilt diese Arbeit in zwei Klassen, sie nennt die Aufweichung (maceration), wenn die zu erweichende Sache in einer großen Menge kalter Flüssigkeit liegen bleibt, und nennt Aufguß, wenn man bei weniger Flüssigkeit stärkere oder gelindere Hitze zu

61) Den größten Verlust leidet man bei diesen beiden Operationen an jenem belebenden Pflanzengeiste. Dieser höchst flüchtige Bestandtheil aromatischer Pflanzen ist zugleich der Extrakt aller Annehmlichkeit ihres Gewürzes, man nennt ihn Spiritus Rektor. Hah.

zu Hülfe nimmt. Der Liquorist kennt blos den Aufguß ohne Unterschied. Ueberdies ist diese Operation dem Liquoristen noch nöthiger, als die Destillation, weil er vermittelst derselben alle Prozesse zu Stande bringen kann, welche eine Destillation zu fordern scheinen, und weil die daraus entstehenden Liqueure allemal angenehmer und nicht so scharf sind, bei übrigens gleichen Umständen, als diejenigen, welche ihre erste Entstehung der Destillation zu verdanken haben.

Der Aufguß hat noch viele andere Vortheile. Er ziehet die gewürzhaften Substanzen, ohne sie zu verändern, gleichförmig aus, diese Substanzen behalten auf diese Weise mehr Gleichheit mit ihrem natürlichen Zustande, man bedarf einer viel geringern Menge, um einen gleichen Geschmack zu geben, und die Vereinigung der verschiedenen Gewürze kömmt viel inniger zu Stande, da sie nicht in Dämpfe verwandelt werden dürfen, so hindert ihre verschiedene eigenthümliche Schwere ihre Vereinigung nicht. Hiezu setze man, daß der Geist, in welchem gewöhnlich die Aufgüsse geschehen, es mag nun Brantwein oder Weingeist seyn, ohne Veränderung seine guten Eigenschaften behält, welche man durch seine gute Auswahl erhalten hat, dergestalt, daß ich keinen Anstand nehme, jedem Liquoristen anzurathen, den Aufguß der Destillation vorzuziehen, den Fall ausgenommen, wo man einen durchaus farbefreien Liqueur haben muß. Denn der einzige Fehler des Aufgusses, wenn es einer ist, bestehet darin, daß er aus den verschiedenen Ingredienzen eine färbende Tinktur auszieht, welche mehr oder weniger merklichen Einfluß auf die Farbe des daraus entstehenden Liqueurs hat.

Ob ich gleich gesagt habe, daß Aufgüsse gewöhnlich mit geistigen Flüssigkeiten vorgenommen werden,

so ist es doch nicht ohne Beispiel, daß einige Flüssigkeiten durch Aufguß der Ingredienzen mit Wasser bereitet werden. Diese Fälle aber sind so selten, und so wenig bekannt, daß sichs der Mühe nicht verlohnt, sich dabei aufzuhalten.

Obgleich, überhaupt zu reden, jede Gattung von Liqueuren einen kürzere oder längere Zeit daurenden Aufguß dieser Ingredienzen verlangen, so ist es doch so gut, als ausgemacht, daß, einige Ausnahmen abgerechnet, der Aufguß nur von kurzer Dauer seyn darf, dergestalt, daß, wenn zu dem einen zwei Stunden hinreichend sind, der längste Aufguß nur vier Tage dauren darf.

Was wir hier sagen, hat keinen Bezug auf die Fabrikation der eigentlich sogenannten Ratafias. Man läßt den Aufguß der zerstampften Früchte und Blumen eine viel längere Zeit stehen, einige dauren verschiedene Monate, wir werden aber die Ursachen dieses Prozesses an seinem Orte entwickeln.

Es giebt Aufgüsse, bei welchen die Substanzen, die man ausziehen läßt, ganz bleiben, in den mehresten Fällen aber ist es nöthig, sie zu zerschneiden oder zu zerstoßen. Jeder Aufguß muß in einem Gefäße geschehen, welches nicht gänzlich voll, aber genau zugepfropft ist. Sobald man merkt, daß der Aufguß lange genug gewährt hat, muß man vor allen Dingen die ausgezogenen Ingredienzen herausnehmen, eine längere Dauer würde die Feinheit des Geruchs beeinträchtigen. Um diese Ingredienzen bequemer wegzunehmen, pflegen einige Künstler dieselbe eingebunden hinein zu thun. Gewöhnlich nimmt man dazu ein Tuch von lockerem Gewebe, in welchem die Materien lose eingebunden, und in der Mitte der Flüssigkeiten gehangen werden. Man kann nicht in Abrede seyn, daß diese Methode der Genauigkeit des Aufgusses zuwider laufe.

Die

Die in einem Mittelpunkte vereinigten Ingredienzen sind der Wirkung dieser Flüssigkeit nicht so kräftig ausgesetzt, als wenn dieselben frei darin herumschwimmen. Da man die Gewohnheit hat von Zeit zu Zeit die Aufgußgefäße umzurühren, so trägt diese Bewegung, welche die Theilchen der Ingredienzen und der Flüssigkeit in andere Lagen versezt, nothwendig zu der erwünschten kräftigern Ausziehung das Ihrige bei. Man muß also, im Fall man die Ingredienzen in einen Knoten bindet, diesen Knoten von Zeit zu Zeit ausdrücken, und dieser Operation längere Zeit geben.

Der Aufguß ist nicht stets eine vorgängige Operation, es giebt Umstände, wo sie nur nach der Vermischung des bereitenden Liqueurs Statt hat, wie bei den Ratafias. Dann sind die Gewürze nur ein beitretendes Mittel, oder eine Würze, während daß sie in den eigentlich sogenannten Liqueuren die Grundlage ausmachen [62]).

62) Um das bei diesem Artikel noch Fehlende zu ergänzen, will ich einiges aus Dübüisson noch hinzusetzen.

Die Rinden der verschiedenen Zitronen- u. Pomeranzenfrüchte schneidet man in sehr feinen Scheibchen ab, und schüttet sie in eine zinnerne Blase. Man gießt auf jede anderthalbe Unze Schalen eine Pinte Weingeist, setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit ihrem Deckel oder blindem Helme, und verkleibt die Fugen aufs Genaueste. Man erhält die Flüssigkeit drei Tage lang, jeden Tag zwölf Stunden in einer Wärme von 177 fahrenheitischen Graden, und rühret die Flüssigkeit mit einem kleinen Stäbchen um, welches durch die Tubulatöffnung der zinnernen Blase eingebracht wird. Zu Ende dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch, und füllt dicke gläserne Flaschen auf zwei Drittheile damit an. Man thut dies Gewächs nochmals in die Blase, gießt ein Drittheil so viel Flußwasser, als man vorher Weingeist nahm, zu, setzt die Blase ins Wasserbad, verschließt sie, verkleibt die

Ich kann diesen Artikel nicht verlassen, ohne einer Gattung geschwindern und kräftigern Aufgußes Erwähnung zu thun. Sie bestehet darin, daß man die Fugen, und läßt die Flüssigkeit sechs Stunden lang in einer Wärme von 134 dergleichen Graden stehen. Wenn die Flüssigkeit kalt ist, gießt man sie durch, und füllet sie in die Flaschen, welche die geistige Tinktur enthalten; schüttelt die beiden Flüssigkeiten unter einander, läßt das Gemisch vierzehn Tage stehen, und schreitet dann zur Destillation.

Die harten Samen, Sternanis, Fenchel, Pfeffer, Wacholderbeere, Gewürznelken, u. s. w. können in eine Klasse kommen. Man wäscht sie mit kaltem Wasser ab, thut sie in einen Mörsel, befeuchtet sie mit ein wenig Wasser, und stößt sie gröblich zu Teige. Diesen Teig thut man in die zinnerne Blase, verdünnet ihn mit eben so viel Schoppen Flußwasser, als man Pfunde Samen hat, und thut ein Paar Pinten gemeinen Weingeist hinzu; setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit dem blinden Helme, verkleibt die Fuge genau, und erhält sie drei Tage lang im hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits, während man das Gewächs mit einem kleinen Stäbchen durch die Tubulatröhre durchrühret. Wenn nach Beendigung dieser Operation die Blase völlig kalt ist, nimmt man den Deckel ab, rührt die Flüssigkeit um, setzt den Hut auf, verkittet die Fugen, und schreitet nach den Regeln der Kunst zur Destillation.

Statt des Samens und der Wurzeln des Seleri und der Angelike nimmt man, obgleich jene mehr wesentliches Oel enthalten, dennoch lieber die Stiele dieser beiden Pflanzen, reinigt sie von ihren Blättern, und kleinen Aestchen, und läßt sie mit neun Pinten gemeinen Weingeistes, und drei Pinten Flußwassers auf jede anderthalb Pfund Stiele (man kann noch drei oder vier Unzen Wacholderbeere hinzuthun) zwei Tage lang im 177 Grade infundiren, ehe man zur Destillation schreitet.

Unter den Hölzern braucht der Destillateur blos das Rosenholz, wovon er das wohlriechendste aussucht, klein schneidet, mit etwas Wasser befeuchtet, in einem Mörsel stößt, und in die Blase, nebst gleichen Theilen gemeinen Weingeistes

und

die gewürzhaften, schon gestoßenen Ingredienzen in den zur Vermischung bestimmten kochenden Sirop thut, und sie bis zur vollkommnen Erkaltung darin ausziehen läßt. Die Hitze der Flüssigkeit, ihre salzhafte und gewöhnlich schleimichte Beschaffenheit helfen die gewürzhaften Substanzen geschwind ausziehen, und sie erhalten.

Von der Mischung.

Da ich im Anfange dieses zweiten Theiles gesagt habe, daß jede Flüssigkeit das Resultat eines Gemisches von Weingeist, Wasser und Zucker sey, welche insgesammt mit gewürzhaften Substanzen geschwän-

und Flußwassers schüttet. Dies Gemisch erhält man fünf Tage lang im hundert und sieben und siebenzigsten Grade heis, ehe man es destilliret.

Der Aufguß mit Wärme hat vor dem kalten oder der Maceration wesentliche Vorzüge. Wärme setzt das Wasser in Stand, die Grundtheile der Pflanzen besser zu entwickeln, damit sie dann in der Destillation leichter übergehen können. Wärme macht den Weingeist fähiger, die aromatischen Oele aufzulösen, sie zu verfeinern, und sich inniger damit zu verbinden. Ueberdies kann man auch die Gewächse von ihren scharfen und bittern Salzen vermittelst des erwärmten Wassers durch den Aufguß befreien, ohne die Oele, die man aus diesen Gewächsen ziehen will, im mindesten zu verändern. Zu diesem Behufe läßt man sie mit Wasser in einem so geringen Grade von Wärme im Aufgusse stehen, daß der belebende Geist nicht verflüchtiget, die scharfen Salze aber herausgezogen werden mögen. Dann läßt man diesen Aufguß an freier Luft verkühlen, gießt die Flüssigkeit weg, läßt das Gewächs zwei Stunden in kaltem Wasser liegen, drückt die Feuchtigkeit aus, trocknet die Gewächse im Schatten, und bringt sie alsdann mit rektifizirtem Weingeiste in Aufguß. Nun schwängert sich der Weingeist blos mit dem gewürzhaften Oele und dem belebenden Geiste. Hah.

gert sind, deren Anzahl und Gattungen so vielfach sind, daß es unnütz wäre, das Namenverzeichniß davon hier beizubringen, so bleibt mir nichts übrig, als von der Weise zu reden, wie man mit der Vermischung dieser drei Ingredienzen zu Werke geht.

Selten ist es, daß diese Vermischung in der Wärme geschiehet, da die Hitze die gewürzhaften Theile verflüchtigen mögte, welche man nothwendig erhalten muß. Einige begnügen sich, in einem und eben demselben Gefäße die Ingredienzen in ihrer gehörigen Menge zusammen zu thun, und sie verschiedene Tage hindurch umzurühren, bis der Zucker zergangen ist, dann zweifelt man nicht mehr an der vollkommnen Vermischung. Andere hingegen, überzeugt, daß der Zucker sich desto schwerer im Wasser auflöst, wenn das Wasser mit Weingeist verbunden ist, brauchen die Vorsicht, ihren Zucker in der Menge Wasser aufzulösen, welche in die Mischung kommen soll. Gewohnheit aber, oder reifes Nachdenken hat die Liquoristen belehrt, daß der auf beide Arten aufgelöste Zucker den Liqueuren nicht jenes sanfte Wesen, jene verdeckte Schmackhaftigkeit beibringe, welche so zu sagen durch Aufdeckung des Geschmacks des Weingeistes die Liqueure schmackhafter, delikater und feiner macht. In der That kann durch blose kalte Auflösung des Zuckers im Wasser, zwar jedes seiner Theilchen flüssig genug gemacht werden, doch wird die Flüssigkeit, worin sie schwimmen, nicht gleichförmig damit geschwängert, auf der andern Seite aber werden die Bestandtheile des Zuckers, von welcher Art sie auch seyn mögen, nicht so fein zertheilt und entwickelt, wie etwa bei der dritten Methode, die wir jezt beschreiben wollen, geschehen mag.

Man

Man nimmt die Menge Zucker, welche in ein beſtimmtes Maas Liqueur kommen ſoll, und die vorgeſchriebene Menge Waſſer. Man thut beides in eine reinliche Schale, und läßt ſie beide zuſammen ein oder zweimal aufkochen. In den mehreſten Fällen hat die daraus entſtehende Flüſſigkeit lange noch nicht die Stärke, daß ſie Sirop genannt zu werden verdiente, vorausgeſetzt, daß man dieſen Namen nur der Vermiſchung zweier Theile Zucker mit einem Theile Flüſſigkeit giebt, doch mag die Konſiſtenz dieſer Flüſſigkeit ſeyn, welche ſie will, ſo nennen ſie die Liquoriſten, nach einer ſehr erlaubten Erweiterung des Begrifs, ihren Sirop. Selbſt dann, wenn man Kaſſonade ſtatt des Zuckers nimmt, iſt es ſelten, daß man ſie, da man ohnehin die weiße nehmen muß, mit Eiweis abklären müßte. Da das Ganze doch durchgeſeihet werden muß, ſo würde die Abklärung eine überflüſſige Arbeit ſeyn, die ſelbſt die Zähigkeit des Sirops einigermaßen zerſtören würde [63]). Sobald der Sirop fertig

63) Unſer Verfaſſer ſcheint viel auf das ſchleimicht-ölige Weſen im Zucker bei der Güte der Liqueure zu halten. Weiter oben redet er viel von dem ſanften, milden Geſchmacke (ton velouté), welchen Kaſſonade den Liqueuren vorzugsweiſe vor dem verfeinerten Zucker mittheile. Hier verbietet er ſogar das Abſchäumen des Zuckers mit Eiweis, und ſeine Gründe dazu ſind lächerlich. Bald ſoll das Durchſeihen den in den Liqueuren aufgelöſten Zucker verfeinern, bald ſoll es für den Liqueur gefährlich ſeyn, wenn die Zähigkeit, oder das ſchleimicht-ölige Weſen des Sirops (viſcoſité du ſirop) im Zucker einigermaßen zerſtöret würde. Unſer Verfaſſer irret ſehr, wenn er die Kaſſonade dem abgeſchäumten Zucker in dieſem Falle vorziehet. Das Siropweſen der Kaſſonade verhüllet zwar verſchiedene, entweder im Aufguſſe aus den Gewächſen gezogene, oder durch die Deſtillation mit herübergeführte ſcharfe Salze, nächſtdem auch verſchiedene Fehler des Weingeiſtes, den Fuſel (Feuergeſchmack) und das brennende

Feuer

ist läßt man ihn etwas verkühlen, um ihn in das Gefäß zu gießen, worin schon die gehörige Menge gewürz-

Feuer desselben, auch wohl gar seine Brenzlichkeit. Diese palliativen Tugenden des unverfeinerten Zuckers mögen die gewöhnlichen Aquavitbrauer und Liqueursudler etwa nöthig haben, der geübte Liquorist hingegen vermeidet durch seine Kunst alle die in seiner Gewalt stehenden Fehler und widrigen Eigenschaften seiner Liqueure, damit er sie hernach nicht durch das schleimicht-ölige Wesen der Kassonade zu verdecken brauche. Oder sahe unser Verfasser nicht, daß dieses schleimige, Schärfe einwickelnde Wesen des rohern Zuckers, eben so wohl als es die Schärfe, Herbigkeit, Bitterkeit, und das branzige Wesen verhüllet, eben so wohl auch das feine, geistiggewürzhafte, und belebende Wesen der aromatischen Gewächse verschlingt, und vor dem Geschmacke verbirget, so daß oft der halbe Reiz, oft der größte Theil der Anmuth feiner Liqueure verlohren geht! Dem Bodensatze, welchen Herr Demachy durch den Königszucker hat entstehen sehen, würde das blose Durchseihen abhelfen, wenn es nöthig wäre, sich desselben zu bedienen. So aber ist gemeiner Zucker, oder Kassonade hinlänglich, wenn sie nur mit Eiweis abgeschäumt wird. Man nimmt, um vier Pfund Zucker abzuklären, nach der verschiedenen Feine desselben, ein bis zwei Eiweise, thut sie in eine Zuckerbeckerpfanne, und schlägt sie, unter allmäliger Zugießung von anderthalb bis zwei Pfunden Flußwassers mit einer birkenen Ruthe zu Schaume; dann wirft man die vier Pfund Zucker in Stücken von der Größe einer Nuß hinzu, bringt die Pfanne aufs Feuer, und rührt den Zucker von Zeit zu Zeit um, damit er sich nicht anhänge, während daß man auf der andern Seite sorgfältig den Schaum abnimmt, welcher sich gleich beim ersten Aufsieden zeigt. Nach einigen Aufwallungen wird der Zucker in die Höhe steigen, und überlaufen wollen, daher man ihn mit Hinzugießung etwas kalten Wassers abschrecken muß, wodurch man Zeit gewinnt, ihn ferner abzuschäumen. Wann er fünf bis sechs Mal aufgewallet hat, so schüttet man noch ein ohne Wasser wohl geschlagenes Eiweis hinzu, nimmt den etwa noch entstehenden Schaum hinweg und fährt immer fort abzuschäumen, bis blos ein geringer weiser Schaum entstehet, worauf man den gereinigten Zucker in eine reinliche Schale durch ein naßgemachtes weises Tuch gießet; so

ist

würzhaften Geistes ist. Sobald die Vermischung geschehen ist, verstopft man das Gefäß und rührt es von

 Zeit

ist der gereinigte Zucker fertig, welcher zur Zusammensetzung der Liqueure anzuwenden ist, nach Dübüissons Verfahren.

Um noch etwas über die verschiedenen Grade der Einkochung des Zuckers zu sagen, welche bei den Liquoristen vorfallen, so hat man auf zwölf verschiedene Arten derselben in Frankreich angenommen, wovon wir nur die vornehmsten berühren wollen, nach Anleitung des Verfassers der Geschmackschemie.

Zum Faden ist der Zucker gekocht, wenn ein Tropfen, zwischen den Daumen und den Zeigefinger genommen, sich in verschiedene Fäden so weit ausdehnen läßt, als die Finger aus einander gehen wollen, ohne zu zerreissen. Weniger eingekocht ist er, wenn die Fäden sich zwar unter plötzlicher Eröfnung der Finger zeigen, aber dann jählings zerreissen; noch weniger, wenn die Erzeugung der Fäden fast unmerklich ist (grand perlé, petit perlé, lissé, petit lissé).

Zum Fluge ist er gesotten, wenn er statt im Sieden, wie vorher, Perlen zu werfen, große Blasen wirft, die bei ihrer Erhebung augenblicklich platzen, und viel Dampf fahren lassen. Wenn man dann die Schaumkelle mitten durch die Pfanne führt, sie heraus zieht, und stark damit in die Luft hauet, so wird der Zucker in Gestalt des fliegenden Wergs, oder einer leichten Feder, davon fliegen (au fort boulet, á la grande, á la petite plume).

Zum Bruche aber ist er gesotten, wenn man die Fingerspitze in kaltes Wasser tauchet, damit in den kochenden Zucker fähret, und sie drauf geschwind wieder in kaltes Wasser tauchet, wenn dann der hängen gebliebene Zucker, zwischen den Fingern zerdrückt, mit einem kleinen Geräusche zerbricht (au cassé). Wenn er aber noch weiter eingekocht wird, so hört er noch überdies auf, zerbissen, wie Pech zwischen den Zähnen anzuhängen, vielmehr springt er entzwei, wenn man ihn zerkauen will; dann ist er zum Karamel gesotten. Bei diesem letzten Grade muß man den Zucker oft zwischen den Zähnen versuchen, um den genauen Punkt recht zu treffen, ehe der Zucker braun zu werden anfängt. Wiewohl man ihn auch bis zu dieser Bräune sieden läßt, zum Färben der Liqueure und zu anderm Behufe. Hzh.

Zeit zu Zeit um, bis sich alles innig verbunden zu haben scheint.

Hier fängt eine besondere Abweichung unter den verschiedenen Künstlern an. Einige seihen ihren Liqueur, nachdem er zwei bis drei Tage aufs höchste in Digestion gestanden, durch, andere lassen ihn noch etwas länger digeriren. Man nennet in der Sprache des Liquoristen und des Apothekers Digestion den Aufenthalt eines schon fertigen Liqueurs in ziemlich großen Gefäßen, welche damit nicht völlig angefüllet werden. Von welcher Art auch die innerliche Bewegung sey, welche in diesem Falle vor sich gehet, so ist es doch gewiß, daß die Liqueure dadurch eine besondere Feinheit, und vorzüglich eine Gleichförmigkeit des Geschmacks erlangen, welche ihre Anmuth erhöhen hilft[64]). Andere hingegen filtriren die Liqueure nicht eher, als bis sie digerirt haben [65]), und glauben, daß auf diese Weise die Geister sich im Durchseihen weniger zerstreuen werden, und daß leztere Operation eine Vermischung zu Stande bringen wird, welche sich stets in einem grossen Gefäße besser, als in verschiedenen kleinen, verfeinert. Da die erstere Methode keine Unbequemlichkeiten hat, und leztere der gesunden Physik gleichförmiger zu seyn scheint,

64) Große Gefäße auf zwei Drittheile mit schon fertigem Liqueure anzufüllen, sie verstopfen, und einige Zeit, besonders, wie einige derselben zu thun pflegen, im Wasserbade, bei gelinder Wärme viele Stunden stehen lassen, diese Operation nennt der Liquorist die Digestion, welche eine innere Bewegung zuwege bringt, wodurch die Liqueure eine vorzügliche Anmuth erlangen. Str.

65) Hier scheint sich der Verfasser im Ausdrucke versehen zu haben. Es soll wohl heissen, daß einige Liquoristen ihre Liqueure nach dem Filtriren digeriren, andere vor dem Filtriren, wovon man freilich lezztere Art vorzuziehen hat. Hab.

scheint, so verhehle ich nicht, daß, ohne erstere durchaus tadeln zu wollen, die zweite den Vorzug verdiene.

Nur nach geschehener Vermischung vor dem Durchseihen muß ein guter Liquorist seinen Liqueur wohl untersuchen, um zu sehen, ob das Resultat mit seinen Wünschen völlig übereinkommt. Er muß in seiner Werkstatt stets einen Vorrath von dienlichen Materien haben, um die nöthig befundenen Verbesserungen vornehmen zu können. Dann ist es ihm leicht, den Nachtheilen abzuhelfen, die er etwa vorfinden mögte. Wenn er also zum Beispiele glaubt, sein Liqueur sey nicht gewürzhaft genug, so kann er etwas von den dienlichen Ingredienzen mit seinem Liqueure aufgießen. Hält er ihn im Gegentheil für allzu gewürzhaft, so wird eine neue Menge Brantwein und Zucker den schon fertigen Liqueur verlängern, und die gewürzhaften Theile verdünnen. Eben so verhält sichs, wenn der Liqueur zu sehr oder zu wenig geistig seyn, oder der Geschmack mehr oder weniger Zucker haben sollte.

Ein schlechterdings verwerfliches Verfahren ist es, wenn man die Mischung in der Pfanne macht, worin man Sirop gekocht hat. Diese Art von Gefäßen hat zu viel Oberfläche, und das erste, was davon geht, ist allemal der Geist. Wenn die Vermischung, nach geschehener oder unterlassener Digerirung nach dem Sinne des Liquoristen vollkommen zu Stande ist, so gehet er zu seiner Durchseihung über.

Von der Durchseihung.

Wenn es zur Annehmlichkeit eines Liqueurs wesentlich nothwendig ist, daß derselbe sein genaues Verhältniß am Gewürze, geistiger Flüssigkeit und Zucker, welcher das Ganze zusammen bindet, habe, so ist es zur Befriedigung derer, welche die Liqueure verkaufen

oder

oder verbrauchen, nicht weniger nöthig, daß dieselben völlig hell und durchsichtig sind. Ich habe schon in einem der vorhergehenden Kapitel zu verstehen gegeben, daß die blose Ruhe, wenn man Muse dazu hat, in der Länge der Zeit hinlänglich sey, den Liqueuren die schönste Helle zu verschaffen, doch sind nicht alle Liqueure hiezu geschickt, und nicht jeder Künstler hat die Bequemlichkeit, dies Verfahren auszuüben. Alle diejenigen, zum Beispiele, welche den Namen Oele führen, müssen allzu viel Zeit zur Aufhellung haben, und man weis nicht immer im voraus, man müßte denn selbst der Verbraucher seyn, als Kaufmann die Entfernung der Zeit zu bestimmen, wenn man eines Liqueurs benöthigt ist. Auch er kann von einem allzu starken Abgange überrascht werden, und wenn er auch sonst ein guter Künstler ist, nicht im Stande seyn, viel Geld hinein zu stecken, oder sie auf eine allzu entfernte Zeit zu bereiten. Umsonst haben einige die Abklärung ihrer Liqueure dadurch zu beschleunigen geglaubt, wenn sie Niederschlagsmittel, als Alaun, Hausenblase oder Eiweis [66]) hinzusetzten. Diese Zwischenmittel haben auf eine merklichere oder unmerklichere Art den Nachtheil, Aenderungen im Geschmacke oder in der Farbe der so abgeklärten Liqueure zu machen.

Das kürzeste, das für jeden Künstler leichteste und das der wenigsten Unbequemlichkeit unterworfene unter allen Mitteln, den Liqueuren die erwünschte Helligkeit zu verschaffen, blieb demnach das Durchseihen[67]), oder die

66) Unten empfiehlt dies der Verfasser demungeachtet. Hah.

67) Ist die Vermischung geschehen, so muß man filtriren. Dann, sagt Herr Venel, gehet ein Theil der Substanz durch den Wohlgeruch verlohren; aber die Liqueure gewinnen auch dadurch mehr, als sie verlieren, da es gewisse Gewürze (parfum) giebt, welche nur alsdann erst gut werden, wann

die Verrichtung, wo man eine Flüssigkeit durch ein hinlänglich dichtes Gewebe laufen läßt, um jede Art von Fremdartigkeit zurück zu halten, und nur die höchst helle Flüssigkeit durchgehen zu lassen. Diese Absicht zu erfüllen, boten sich verschiedene Mittel an, und wir haben schon die bekanntesten Zwischenmittel angezeigt, welche Baumwolle, Papier, und wollene Zeuge sind. Demungeachtet wird man es nicht überflüssig finden, zu erfahren, welches Zwischenmittel man vorzuziehen hat, und wie man mit dem Durchseihen verfährt.

Jedes-

---

wann sie eine gewisse Schärfe verlohren haben, die sie widerlich macht. Str.

(Leiden die Liqueure durch das Filtriren Verlust, warum sollten sie blos den unangenehmen Theil ihres Wesens hiebei verlieren? Gehet von den feinen Gewürzen nicht bei der geringsten Wärme, selbst bei der gewöhnlichen Temperatur der Luft schon der belebende Geist verlohren? Sind die scharfen widerlichen Salze der Gewürze nicht größtentheils beständiger, und weniger leicht in die Luft zu treiben, als jener schätzbare Theil der edlern Pflanzen, der belebende Geist? Alle diese Axiomen des Liquoristen wirft Herr D. Struve ohne Bedenken über den Haufen, da er dreist versichert, die Liqueure gewönnen bei dem Verluste, den sie beim Durchseihen litten. Mit welchem Rechte? Ist dies auch nur ein anscheinend guter Weg, die Liqueure ihrer Unannehmlichkeiten zu entledigen? Ein ächter Liquorist sucht gleich von vorne herein bei der ersten Bereitung seiner Liqueure die scharfen, rauhen Salze und jeden widerwärtigen Geruch und Geschmak entweder aus den anzuwendenden Pflanzentheilen vorgängig heraus zu ziehen, und zu entfernen, oder Wege einzuschlagen, daß diesen Unannehmlichkeiten der Eingang in seine Liqueure verschlossen bleibt, er nimmt den reinsten Weingeist, das reinste Wasser, den reinsten Zucker, und eine kernige Auswahl der vegetabilischen Ingredienzen zu seiner Arbeit, verfertigt mit strenger Aufmerksamkeit und geprobter Kunst labende vortrefliche Getränke, und wundert sich, wie andre erst beim Durchseihen drauf denken können, schlechte Liqueure verbessern zu wollen. — Hah.

Jedesmal, wenn die Durchsichtigkeit blos durch die Mischung irgend eines Geistes mit einem Sirope getrübt wird, so ist nichts leichter, als das Durchseihen, weil die Materien, welche den Liqueur undurchsichtig machen, keinen Zusammenhang mit der Flüssigkeit haben. Es ist fast stets nur ein wenig, obgleich zähe Erde, die sich vom Zucker scheidet. Wenn aber die Durchsichtigkeit entweder von ausnehmend zertheilten, öligen Materien oder harzichten Substanzen oder endlich von allzu schleimichten Körpern herrührt, so verursacht die Durchseihung desto mehr Mühe, da diese Materien eines Theils mehr Anhänglichkeit mit der Flüssigkeit haben, worin sie sich befinden, oder weil sie andern Theils nach Absetzung eines Bodensatzes im Filtrum die Löcherchen desselben dichter verstopfen, daher die verschiedenen selbst bei Anwendung des nämlichen Filtrums gebräuchlichen Handanlegungen. Ohne hier die Anwendung auf irgend einen besondern Liqueur machen zu wollen, will ich überhaupt nur sagen, daß diese Zwischenmittel, welche man in das Filtrum thut, besonders, wenn es aus Baumwolle oder einem wollenen Zeuge bestehet Milch sey, oder geschlagenes Eiweis, oder auch Mandelteig, aus welchem das Oel gepreßt ist.

Das erste dieser Zwischenmittel bringt so zu sagen zwischen die Fäden des Filtrums einige Theile der gröblichen Materie, wodurch die öligen und harzichten Theile aufgehalten und gehindert werden, sich an den Löcherchen anzukleben. Der Mandelteig ergreift seiner ausnehmenden Trockenheit wegen alles Oelige und Harzige, vereinigt es zu einer einzigen Masse, und schlägt es mit sich auf dem Boden des Filtrirsaks nieder. Sind es schleimichte Materien, so verlieren sie, weil derselbe die Eigenschaft hat, viel Feuchtig-

keit

keit zu verschlucken, ihre Zähigkeit, und erleichtern folglich der übrigen Flüssigkeit das Durchseihen. Endlich erfüllet auch das geschlagene Eiweis gleiche Absicht, und schickt sich vollkommen wohl zu den Fällen, wenn man zu befürchten hat, der Liqueur mögte einen fremden Geschmack annehmen [68]) [69]).

Aber

68) Der Verfasser widerspricht hier demjenigen, was er oben behauptete, nämlich, daß alle Niederschlagsmittel, selbst das Eiweis, den Geschmack der Liqueure veränderten; hier aber sagt er, Eiweis schicke sich vollkommen wohl zum Fällen, wenn der Liqueur keinen fremden Geschmack bekommen sollte. Man wüßte nicht, in welchen von beiden Stellen er Recht habe, wenn die Erfahrung nicht zum Vortheile des geschlagenen Eiweises zur Abklärung spräche. Dies geht so weit, daß Dübuisson statt alles Filtrirens die Abklärung aller Liqueure durch Eiweis bewerkstelligt. Auf zwölf bis funfzehn Pinten Liqueur nimmt er zwei zu Schaum geschlagene Eiweise, und eine viertel Pinte Regenwasser, schüttelt beides wohl unter einander, mischt es zum Liqueure und lässet es setzen. Die aufgeklärte Flüssigkeit gießt er reine ab, den Bodensatz aber seihet er durch und mischt ihn zum abgegoßenen Liqueure. Seine Gründe gegen das Durchseihen sind ziemlich stark. Der reine Verlust von einem Sechzehntel Flüssigkeit, und die dabei unvermeidliche Verfliegung des belebenden Geistes der Gewürze sind ihm hinlängliche Ursachen, das Durchseihen zu verwerfen. Unser Verfasser sowohl, als Dübuisson, haben beide Recht und Unrecht.

Die sogenannten Gele lassen sich weder mit Eiweis, noch durch Ruhe, noch auch durchs Filtriren leicht klar machen. Auf dem erstern Wege schwimmt das Eiweis, welches die Trübigkeit an sich gezogen hat, lange Zeit, theils auf der Flüssigkeit, theils mitten darin, zum Theil aber auch, wie wohl in geringem Verhältnisse, am Boden. Die Ruhe ist nur nach sehr langer Zeit im Stande, die ölartigen Liqueure, und die von etwas dicklicher Konsistenz durch einen veranstalteten Bodensatz aufzuklären. Das blose Filtriren aber ist bei dergleichen Liqueuren höchst beschwerlich, die zähen Theile der Flüssigkeit setzen sich vor die feinen Löcherchen des Filtrums, und die

Durch-

Aber ein von der Durchseihung fast unzertrennlicher Nachtheil ist die Ausdampfung, welche ein Liqueur beim Filtriren leidet, welche mit der Länge der Zeit im Verhältnisse steht, welche diese Operation dauert,

lange Zeit, welche dies Durchseihen erheischt, verflüchtiget einen großen Theil Geist und feines Gewürze. Man wähle deshalb die Mittelstraße, schlage die dünnern Liqueure sowohl als die dicklichern mit geschlagenem Eiweis auf obige Art nieder, und seihe sie dann durch einen Filtrirsack von sehr locker gewebetem Zeuge, Beutteltuch, Etamin u. s. w. in dem vom Verfasser beschriebenen wohl verschlossenen Filtrirtrichter durch, so werden sie in ungleich geschwinderer Zeit, ohne merklichen Verlust ihrer gewürzhaften Geistigkeit, so rein als möglich durchlaufen, und man wird so die Vortheile beider Operationen zweckmäßig vereinigen. Zwölf bis funfzehn Pinten fertigen Liqueurs kann man nach Dubuisson mit zwei Eiweisen, die mit einer Viertelpinte Regenwasser zu Schaum geschlagen werden, zusammen schütteln, und dann etwas stehen lassen, so wird alles Trübe sich mit dem Eiweise vereinigen, die nochmalige Durchseihung durch einen lockern Filtrirsack im verschloßnen Trichter wird die Klarheit vollkommen machen. Hab.

69) Das Eiweis ist zur Abklärung der Liqueure, ihnen die Trübigkeit und das milchichte Ansehn zu benehmen, wie auch sie zum Durchseihen geschickter zu machen, vortreflich. Man kann es auf verschiedene Weise anwenden. Die einfachste ist folgende. Auf drei Pinten Liqueur nimmt man zwei Eiweise, schlägt sie zu Schaum, und vermischt sie allmälig mit einigen Unzen des Liqueurs, gießt diese Vermischung in das Gefäß, worin der übrige Liqueur befindlich ist, und schüttelt das Ganze verschiedene Male um. Man läßt es vier und zwanzig Stunden ruhig stehen, und seihet den Liqueur durch. Er wird helle, klar und geschwind durchgehen.

Die mit einem trüben Liqueure gemischte Milch kläret denselben sehr wohl ab, wenn man ihn nach zwölf bis vier und zwanzig Stunden durchseihet. Letztere Methode schickt sich vorzüglich zu den Ratafias. Die anzuwendende Menge Milch aber ist ziemlich gleichgültig. Str. (Man muß zum wenigsten Acht haben, daß die Milch von gutem, nicht widrigem Geschmacke sey. Hab.)

dauert, und mit der Oberfläche, welche die Flüssigkeit beim Durchseihen darbietet. Mancher Künstler glaubte angemerkt zu haben, daß die bessere Vereinigung des Geschmacks in seinem Liqueure blos dem Durchseihen zuzuschreiben sey, ein Vortheil, welchen das Filtriren in der That verschaft, aber er hatte nicht Acht, daß der Liqueur diesen Geschmack auch oft der beträchtlichen Ausdampfung des Geistes zu verdanken habe, welcher allein häufig davon geht, dergestalt daß, wenn man diese Verfliegung hindern kann, der Liqueur stets geistreicher befunden wird, als er ohne diese Vorsicht seyn würde. Man hat zu dieser Absicht gläserne Trichter erdacht, mit Deckeln von eben der Materie, andere haben sich Trichter von Blech gleichfalls mit Deckeln versehen [70]), machen lassen.

In

70) Dieser Deckel hat ein kleines Loch, wodurch die Luft Zugang haben kann, sonst könnte die Durchseihung nicht Statt finden. Str. (Warum eben im Deckel des Trichters? Die Luft soll beim Filtriren, wie ich schon oben erwähnt, blos aus der Flasche herausgehen können, und so der eintröpfelnden Flüssigkeit Platz machen. Dieses Austreten der Luft beim Filtriren, nicht aber, wie der Verfasser dieser Anmerkung sagt, der Zugang der Luft, wird am besten in dem Zwischenraume verstattet, der zwischen dem Halse der Flasche, und dem Trichterhalse grösteutheils von selbst entstehet, da der blecherne Trichterhals gewiß nicht genau den Flaschenhals verschließen und verstopfen wird. Will man auch hier nicht zu viel Gemeinschaft mit der Luft verstatten, so kann man die Fuge um den Flaschenhals mit Papier verkleiben, oder mit nasser Blase, hierein aber mit einer feinen Nadelspitze ein Löchelchen stechen, welches alle nöthige Luft herauslassen wird. Durch dieses Löchelchen gehet dann blos die austretende Luft, und die Ausdampfung des Liqueurs ist auf diese Weise am geringsten. Das Loch im Trichterdeckel aber läßt nicht nur die Luft aus der Flasche, sondern streicht auch bei dem Filtrirsa-

cke

In der That sind diese beiden Werkzeuge, wie wir schon oben gesagt haben, beim Filtriren entweder durch Baumwolle, oder durch Papier sehr vortheilhaft, doch da bei übrigens gleichen Umständen das Filtriren durch den Sack die Vortheile beider erstern Methoden aufwiegen kann, und noch vor ihnen den Vorzug der gröfsern Geschwindigkeit und den Umstand voraus hat, daß er eine größere Menge Flüssigkeit auf einmal fassen kann, so will ich dies wenig bekannte Mittel durch den Sack in einer Art von Trichter zu filtriren beschreiben, von welchem ich bei Gelegenheit der zur Destillation dienlichen Gefäße geredet habe.

Es ist nicht nöthig, im voraus zu erinnern, daß diese Trichter, wenn man dadurch filtriret, auf Kruken oder Flaschen mit ziemlich weiter Mündung gestellt werden müssen, damit der Trichter bis etwa zum dritten Theile seiner Höhe, ohne den Stiel mit zu rechnen, hereingehe. Die Ursache dieser Vorsicht ist leicht einzusehen, wenn der Trichter groß ist, und nur mittelst dieses Stiels auf einer Flasche steht, so kann der geringste Zufall diesen Stiel leicht zerbrechen, wenn der Trichter von Glase ist, oder umstoßen, von welcher Materie er auch sey.

Was die Filtrirsäcke anlangt, so pflegt man dieselben oben mit einigen Bandschleifen zu versehen, durch die man Stäbe steckt, um sie nach Gefallen auf zwei Böcke, oder auf die Lehnen zweier Stühle zu legen. Andere haben sich ausgedacht, diese Filtrirsäcke über einen Ring, oder auf einem Holzramen zu spannen, wel-

cke vorbei und nimmt hier die feinsten und schätzbarsten Theile des Liqueurs mit sich. Man kann den Filtrirtrichterdeckel nicht genau genug verwahren, und hier macht man selbst eine Oefnung hinein! Hab.

welcher an einem Seile befestigt wird, welches über einer Rolle geht, die am Boden befestigt ist, damit das Filtrum erniedrigt, erhöhet, und nach Willkühr weggenommen werden kann. Doch wir kommen zu der Vorrichtung zurück, welche mehr den Geschmack aller Künstler befriedigen muß, wie ich glaube.

Ohne Zweifel wird man sich der Art von Trichter, oder vielmehr des Kegels erinnern, in welchen, wie wir gesagt haben, man vermittelst vier Ringe und eben so viel Haken einen dergestalt vorgerichteten Filtrirsack befestigt, daß, wenn er an seiner Stelle und mit Flüssigkeit angefüllt ist, von allen Seiten ein guter Zoll Zwischenraum zwischen ihm und dem Trichter bleibe. Dieser Sack wird am liebsten aus einer Art Zeug bereitet, welcher bei den Krämern unter dem Namen geköperter Basin (basin à poil croisé) zu haben ist. Jedes andere Zeug, welches entweder dicker oder dünner wäre, wäre unbequem. Wenn man einen Liqueur durchseihen will, so nimmt man einen Filtrirsack und taucht ihn ganz in einen Sirop, welcher dem ähnlich ist, aus welchem der Liqueur besteht. Es sey nun, daß durch diese Vorsicht das Gewebe mit einer Substanz angefüllet wird, welche im Stande ist, ohne die Löcherchen des Filtrirsacks zu verstopfen, die fremden Materien zurück zu halten, oder es sey, daß dieses Zuckerwasser, als ein Auflösungsmittel eben dieser öligen und harzigen Theile wirke, so ist es doch gewiß, daß dieser geringe Handgriff zum Durchseihen jeder Gattung von Liqueuren hinreichend ist. Hat man diese Vorsicht beobachtet, und den Sack in den Trichter gebracht, so stellet man die Spitze des Trichters in die Mündung der Kruke, und verbindet vollends diese Mündung mit Leinewand zu, gießt den durchzuseihenden Liqueur in den Sack, bringt den Deckel auf den Trich-

ter, und braucht nicht ferner das Durchseihen zu hüten, man kann ohne Furcht einiger Gefahr abwarten, bis der Sack leer ist. Der dickeste Liqueur seihet gewöhnlich auf drei Pinten täglich durch einen Sack, welcher fünf Pinten fassen kann.

Ich habe eben gesagt, daß man nicht nöthig habe, auf diese Operation in der beschriebenen Vorrichtung Achtung zu geben, da in jeder andern Art von Vorrichtung es fast allemal geschiehet, daß man das Filtrum zu verwechseln genöthigt ist, bei der Baumwolle, weil sie mit einem allzu dicken Schlamme überzogen wird, als daß sie dem durchzuseihenden Liqueure freien Durchgang verstatten sollte, bei dem Papiere, weil es auf allen Seiten mit einem gleichen Schlamme überzogen wird, und bei den Filtrirsäcken, weil selbst das Innere ihres Gewebes mit einem gleichen Bodensatze vollgestopft wird.

Die Filtrirsäcke von Haarbasin (basin à poil) oder von jeder andern Gattung Zeuge, die man zu diesem Endzwecke anwendet, müssen sorgfältig gewaschen werden, sobald sie nicht mehr gebraucht werden, man läßt sie, wo nöthig, in, verschiedene Male nach einander erneuertem, Wasser weichen. Denn es ist gefährlich, sie mit Seife und Lauge zu behandeln, es würde ein übler Geschmack entstehen, der durch nichts weggenommen werden kann. Gut ist es, verschiedene Filtrirsäcke zu haben, nicht nur wegen der verschiedenen Gattungen der Liqueure, sondern auch damit nicht in eben denselben gefärbte und ungefärbte Liqueure durchgeseihet werden dürften. Wann die Säcke wohl gewaschen und getrocknet sind, muß man sie sorgfältig in Papier eingewickelt aufheben, um alle Art von Staube davon zu entfernen.

Ich werde hier nichts von der Nothwendigkeit sagen, in die man nur allzu oft gesetzt wird, das zuerst Durchgegangene hinweg zu nehmen, oder wohl gar die ganze schon filtrirte Flüssigkeit durch einen zweiten Sack laufen zu lassen, um ihr die möglichste Helle zu verschaffen. Auch werde ich nichts von den mehr sonderbaren als gebräuchlichen Zwischenmitteln erwähnen, dergleichen das Moos, die Schwämme u. s. w. sind. Ich begnüge mich, auf das genaueste die verschiedenen bekannten, und zur Kunst des Liquoristen nöthigen Handgriffe vorgetragen, und mich bemühet zu haben, die ächten Ursachen zu entwickeln, vermöge welcher einer dem andern vorgezogen zu werden verdient. Wir gehen nun gerade zur Zusammensetzung der verschiedenen Gattungen der bekannten Liqueure über [71]).

71) Man hat zum Filtriren nichts, als zwei Arten nöthig. Die erste durch den gläsernen Trichter, dessen Hals inwendig mit Baumwolle belegt, und dessen obere Mündung mit einem gläsernen Stöpsel verschlossen ist, zu einer geringen Menge Flüssigkeit, um kleine Proben von Liqueuren zu verfertigen; dann aber den länglichten blechernen, oben mit einem genau passenden Deckel verschloßnen, ziemlich geräumigen Filtrirtrichter, inwendig, oben mit drei Ringen versehen, woran der etwas engere Filtrirsack vermittelst dreier Haken hängt, die an dem Ringe des Filtrirsacks befestigt sind. So hängt der Filtrirsack bis in die Spitze des Trichters herab, doch so, daß um und um, und von allen Seiten ein kleiner Raum von einem viertel bis halben Zolle bleibt. Beide Trichter sind hinten abgebildet in der zweiten, dritten und vierten Abbildung der zweiten Tafel. Der Filtrirsack ist aus Beuteltuche zusammen genehet, von der Art, welche die Müller mit Nummer 80 bezeichnen. Hiedurch gehet selbst der dickeste Liqueur leicht hindurch, wenn die zähen Theile desselben nur vorher durch geschlagenes Eiweis, wie man durchaus vor dem Durchseihen nicht verabsäumen darf, erst zusammengezogen sind. Der wohlverschloßne Filtrirtrichter, dessen Sack mit dem trüben, mit Eiweis vermischten Liqueure, ange-

Drittes Kapitel.

Von der Bereitung der Liqueure.

Aus allem Vorhergehenden hat man abnehmen können, daß die Liqueure in eine gewisse Zahl von Klassen abgetheilt werden könnten, in Absicht ihrer vorgängigen Vorbereitung oder in Absicht des Geistes oder der Wässerigkeit, welche in ihre Zusammensetzung kommen soll. Wenn also die gewürzhaften Ingredienzen mit Weingeist destillirt werden, so könnte man die daraus entstehenden Liqueure, Liqueure durch die Destillation nennen. Wenn eben dieselben Ingredienzen blos mit dem geistigen Theile aufgegossen werden, so werden Liqueure durch geistigen Aufguß entstehen. Wenn die Materien von der Beschaffenheit sind, daß sie im Wasser ausgezogen werden müssen, oder daß der wässerichte Theil der Liqueure von den Säften der Früchte entlehnt wird, so entstehet eine dritte Klasse, die man Liqueure durch wässerichten Aufguß nennen kann. Endlich wenn diese letztern Säfte der Gährung fähig sind, und wenn es zur Verfertigung des Liqueurs nöthig ist, sie dieser Gährung zu unterwerfen, so kömmt eine vierte Klasse von Liqueur zum Vorschein, den man Liqueur durch die Gährung nennen kann. Ich habe diese methodische Ein-

thei-

angefüllet ist, wird mit seiner untern Spitze in den Hals einer Flasche gepaßt, und eingesetzt, die Fuge mit geweichter Blase verklebt, in die man, zwischen dem Halse des Trichters und der Flaschenmündung ein feines Löchelchen mit einer Nadelspitze sticht, worauf denn der Liqueur, mit dem geringstmöglichsten Verluste an Geistigkeit gar geschwind durchseihet. Hah.

theilung angenommen, um in die vielfachen Gegenstände, die uns abzuhandeln obliegen, desto mehr Ordnung zu bringen. Es ist dienlich anzumerken, daß alle Liqueure dieser Art Namen aus der Einbildungskraft entlehnen können, daß aber ihre allgemeinste Benennung Ratafia sey, wenn sie durch Aufguß bereitet worden, daß sie Liqueur oder Wasser heißen, wenn sie durch die Destillation bereitet worden, und daß das Verhältniß des Zuckers, welches die einzige Ursache der verschiedenen Konsistenz der trinkbaren Liqueure ist, bei den in diesem Kapitel abgehandelten Sachen gar nicht in Betrachtung komme. Ich behalte mir vor, in der Folge aller der Liqueure, welche unter dem Namen Oele, Essenzen, Rahme und feiner Liqueure bekannt sind, Erwähnung zu thun.

Erster Abschnitt.

Von den Liqueuren durch die Destillation.

Man wird dasjenige, was wir bei Gelegenheit der Gewürze sagten, nämlich daß verschiedene unter ihnen ihrer Natur nach die Destillation nicht verstatten, nicht vergessen haben. So muß man aus jeder Art von Rezepten die allzu harzigen und diejenigen Materien weglassen, deren Gewürz nicht von einem wesentlichen Oele herzurühren scheint, namentlich die Vanille.

Auch wird man sich des Begriffs erinnern, den wir von dem einfachsten, vielleicht vom ältsten Liqueure, und dem Muster aller andern gegeben haben. Hier ist das Rezept davon, welches die Anweisung vollenden wird, wie alle Liqueure dieser Art bereitet werden müssen.

Göttliches Wasser, *Eau divine* (*aqua divina*).

Man nehme sechs Pinten Weingeist, zwölf Pinten Wasser und fünftehalb Pfund Zucker, lasse den Zucker im Wasser zergehen, mische die beiden Flüssigkeiten, und seihe sie durch Löschpapier.

Nichts ist einfacher, dem Ansehn nach, als dies Rezept. Giebt man aber auf die kleinen Umstände Acht, welche beobachtet werden müssen, so wird man einsehen, wie viel Aufmerksamkeit, in der vor uns liegenden Kunst, selbst die einfachsten Dinge verdienen. Der Weingeist muß von angenehmem Geruche, höchst verstärkt, ohne den mindesten scharfen Geschmack seyn, sonst behält der daraus entstehende Liqueur diesen Fehler. Der Zucker muß sehr weis seyn, ohne jedoch von der Gattung zu seyn, den man holländischen oder auf holländische Art raffinirten nennt, dieser setzt gewöhnlich eine zu große Menge Erde ab, und ist allzu sehr des schleimichten Wesens beraubt, er zuckert nicht genug. Endlich muß das Wasser Flieswasser, süße und sehr rein seyn, sonst bleibt der Liqueur gefärbt, und von üblem Geschmacke. Ich habe mich enthalten, irgend eine Gattung Gewürz in dieses Rezept zu bringen, um den Liqueur in seiner größten Einfachheit darzustellen, denn die mehr oder weniger zusammengesetzten Rezepte vom göttlichen Wasser setzen insgesammt wenigstens gewürzhafte Wässer hinzu. Ich werde sonst noch auf diesen Liqueur zu reden kommen, den ich für nöthig erachte, in Menge bei der Hand zu haben, wenn man selbst gewählte Liqueure aus dem Stegreif zusammensetzen will. Er muß dem Liquoristen dasjenige seyn, was der Zuckersirop dem Zuckerbäcker (Konditor) ist.

Gewöhn-

Gewöhnliches göttliches Wasser (*eau divine ordinaire*).

Man nehme eben die Verhältnisse von Weingeist, Wasser, und Zucker, und thue zwei und ein viertel Pfund Pommeranzenblütwasser hinzu. Der Liqueur wird ein wenig trüber, und verlangt folglich mehr Sorgfalt beim Durchseihen. Man muß Acht haben, daß das Pommeranzenblütwasser nicht gefärbt ist, denn das hauptsächlichste Erforderniß bei diesem Liqueure scheint die vollkommene Klarheit zu seyn. Ich pflege blos für diesen Liqueur ein Pommeranzenblütwasser zu verfertigen, indem ich ein Pfund Blüten, eine Pinte Weingeist, und einen Schoppen (chopine) Wasser destillire, um eine und eine achtel Pinte davon zu erhalten, und ich nehme diesen Geist vorzüglich gerne, dergestalt, daß ich gegen drei viertel Pinten gewöhnlichen Weingeist eine viertel Pinte meines Pommeranzenblütwassers, zwei Pinten Wasser und zwölf Unzen Zucker nehme.

Ich habe gesagt, daß das göttliche Wasser medizinischen Ursprungs sey, und daß dieser Liqueur vielleicht der einzige ist, dessen Rezepte am meisten von einander abweichen. In der That setzen einige Künstler zu unserm zweiten Rezepte noch halb so viel Zitronengeist, als das Gewicht des Pommeranzenblütwassers beträgt. Andere nehmen Essenzen oder wesentliche Oele von der Zitrone, Bergamotte, u. s. w. und fügen es zu ihrem ersten Gemische.

Bei dieser Gelegenheit muß ich anmerken, daß die wesentlichen Oele den Liqueuren, mit denen sie vermischt werden, eine Schärfe beibringen, welche zu ihrer Verhüllung wenigstens etwas mehr Zucker braucht, und daß sie den Liqueur schwerer durch das Filtrum gehen lassen. Auch passet dasjenige, was ich in Ab-

sicht des Pommeranzenblütgeistes gesagt habe, vollkommen auf alle die Fälle, wo man Essenzen anwenden wollte, d. i. der aus Früchten und Pflanzen destillirte Geist ist ihren Essenzen vorzuziehen [72]).

Destillirter, einfacher aromatischer Geist.

Ich beziehe mich hier auf dasjenige, was hievon im zweiten Theile des Laboranten beim Artikel vom Anisgeiste gesagt worden ist; fast gleiche Behandlung hat man bei allen einfachen gewürzhaften Geistern zu beobachten. Gesetzt, zum Beispiele, es sollten Spiritusse aus gewürzhaften Rinden und Schalen der Zitrone, der Bergamotte, der Poncire seyn, so nimmt man zwei Pinten Brantwein, in welchen man die abgeschälten Rinden der verlangten Früchte und aller andern ähnlichen thut, bis etwa ein halbes Pfund von diesen Scha-

72) Herr Baumé bemerkt ebenfalls, daß man angenehmere Liqueure verfertigt, wenn man den destillirten Geist der Gewürze statt ihrer Essenzen nimmt; denn nur der Spiritus Rektor, sagt er, ist in den Liqueuren das Angenehme, nicht aber ihr wesentliches Oel. Nach diesem Grundsatze verfertigt er das göttliche Wasser. Er nimmt vier Pinten rektifizirten Weingeist, wesentliches Zitron- und Bergamotöl, von jedem zwei Quentchen, und Pommeranzenblütwasser acht Unzen, thut alle diese Ingredienzen in eine zinnerne Blase im Wasserbade, und destilliret bei einer geringern Hitze als der Kochpunkt des Wassers ist, alles Geistige herüber. Nächstdem löset er vier Pfund Zucker in acht Pinten kaltem Wasser auf, setzt dann den obigen gewürzhaften Weingeist dazu, mischt alles genau mit einander, hebt das Gemisch in wohlverstopften Flaschen auf, und seihet es einige Zeit hernach durch.

Gewöhnlich destilliret man zur Bereitung des göttlichen Wassers den Weingeist nicht mit den Gewürzen, da doch das durch die Destillation verfertigte göttliche Wasser unendlich angenehmer ist, als wenn man es auf gewöhnliche Art bereitet. Str.

Schalen gegen zwei Pinten Brantwein kommen, vorausgesetzt, daß es einfacher Brantwein ist. Denn wenn man käuflichen, unter dem Namen doppelter Brantwein bekannt, nimmt, so muß man das Gewicht der Schalen vermehren, so wie man dadurch das Produkt vermehren wird. Gewöhnlich setzt man voraus, daß einfacher Brantwein von hinlänglicher Güte die Hälfte seines Gewichts an gewöhnlichem Geiste giebt.

Wenn nun alles zwei bis drei Tage in Aufguß gestanden hat, so gießt man es in den Alambik, fügt, um die Brenzlichkeit zu vermeiden, eine Pinte Wasser hinzu, und zieht aus dem Wasserbade, mehrerer Sicherheit wegen, bei gelindem Feuer fünf Viertelpinten Flüssigkeit herüber. Zuweilen zieht man auch eine gleiche Menge Geist herüber, als man Brantwein genommen hat, welche Gattung Spiritus nicht ohne Verdienst ist, der großen Menge Gewürzes wegen, welche das Phlegma hat herüberbringen helfen, und welche sich in dem schon destillirten Geiste wieder auflöst.

Aromatischer Geist aus Holzrinden oder trocknen Früchten.

Auf die zwei eben erwähnten Pinten Brantwein nimmt man vier Unzen guten Zimt, Gewürznelken, oder Rosenholz. Man läßt es acht Tage hindurch im Aufgusse stehen und destillirt mit eben der Sorgfalt, indem man gleichfalls Wasser auf den Boden des Alambiks gießt, und fünf Viertelpinten Geist davon abziehet. Sind diese fünf ersten Viertelpinten herüber, so kann man noch mit etwas vermehrter Hitze einen guten Schoppen abziehen, welchen man zurück behält, um nöthigen Falls den zuerst herübergegangenen Geist zu verstärken, da es sehr oft geschiehet, daß die aro-

matischen Theile dieser Dinge ihrer Schwere wegen mit dem Weingeiste nicht haben herübersteigen können.

Geist aus Samen.

Man nehme Anis, Fenchel, Sternanis, Kümmel, Möhrensamen, oder irgend sonst einen gewürzhaften Samen, welchen man wählen will, in dem Verhältnisse zweier oder dreier Unzen gegen zwei Pinten Brantwein. Man kann fast gleich nach der Vermischung destilliren, mit der schon erwähnten Regel, und so, daß man gleiche Menge Produkt herüberziehet.

Diese verschiedenen, schon im voraus bereiteten Geister können nach dem Gefallen des Künstlers in verschiedenen Verhältnissen zu der Zusammensetzung des einfachen göttlichen Wassers kommen und eben so viel verschiedene Liqueure bilden, als die Zahl und das Verhältniß der aromatischen Geister verschieden ist.

Dieses Mittel, welches ich als das einfachste, kürzeste, ja selbst als das beste vorschlage, ist jedoch bei den Liquoristen nicht gewöhnlich. Sie destilliren lieber die ganze Menge Geist, welche in eine Portion Liqueur kommen soll, welchen sie bereiten wollen, mit einem gegebenen Gewichte von Gewürzen, deren Verhältniß jedoch immer schwächer ist, als das von uns angezeigte. Um hievon ein Beispiel zu geben, wollen wir die Bereitung des Venusöls wählen, eine Gattung Liqueur, welche vorzüglich im Umtriebe gewesen ist.

Man nimmt vier Unzen Kümmel, zwei Unzen kretischen Möhrensamen, und sechs Drachmen Moschatenblüte auf sechzehn Pinten Brantwein, die man durch die Destillation wieder abzieht, und der daraus entstehende Geist ist ein Gemisch, von welchem wir in folgendem Kapitel reden werden.

Der gebrannte Kaffee, der geröstete Kakao, der Sternanis und der gewöhnliche Anis, das Rosenholz und die Gewürznelke u. s. w. werden auf gleiche Art behandelt, um Geister zu erhalten, welche in die Zusammensetzung der Liqueure kommen, in welchen diese Gewürze die Hauptsache ausmachen.

Der Vortheil der destillirten Liqueure bestehet blos darin, daß sie ganz farbelos sind. Denn was wir bei der Vergleichung der Destillation im Vergleiche mit dem vorhergehenden Kapitel gesagt haben, bleibt ganz in seinen Würden, den Nachtheil ausgenommen, der doch nicht immer ein Nachtheil ist, da die meisten Liqueure künstlich gefärbt sind.

Es wäre unnöthig, wenn wir uns mit Vervielfältigung der Vorschriften aufhalten wollten, welche die weitere Bearbeitung der Liqueure treffen. Sie laufen stets dahin aus, daß man den Zucker in der vorgeschriebenen Menge Wassers zergehen lasse, den daraus entstandenen Sirop mit der Menge Geist mische, das Ganze kürzere oder längere Zeit digeriren lasse, und es auf irgend eine der angezeigten Arten durchseihe. Eben so wenig wird man von mir verlangen, daß ich mich in eine weitläuftige Anführung der verschiedenen Rezepte einlasse, sie sind mehr Früchte der Phantasie, als irgend eines bestimmten Gesetzes. Manches Rezept hat einige Zeit seine Mode gehabt, nun ist es vergessen, ein anderes kennen nur wenige Personen. Uebrigens trage ich kein Bedenken zu versichern, daß eine vollständige Sammlung von Rezepten aller Arten Liqueure einen sehr dicken Folioband füllen würde, welcher fast eben so stark, und eben so unnütze wäre, als das bei den Apothekern unter dem Namen Junkens Arzneischatz bekannte Buch.

Wesentliche Oele.

Dieser erstere Abschnitt würde unvollständig seyn, wenn ich von den Essenzen oder wesentlichen Oelen zu reden vergäße, welche der Liquorist mit dem Weingeiste mischen, sie nebst ihm herüber destilliren, oder sie unmittelbar darin auflösen lassen kann.

Die wesentlichen Oele erhält man durch die Destillation aus freiem Feuer, und vermittelst des kochenden Wassers aus Pflanzen, Hölzern, Rinden oder Samen, in denen sie enthalten sind. Die Sorgfalt und Vorsicht, welche jede Gattung wesentlichen Oels verlangt, damit es mit Vortheil erhalten werde, soll uns hier nicht beschäftigen, um destomehr, da die mehresten derselben, deren sich der Liquorist bedient, aus der Zahl der käuflichen Essenzen sind. Diese Arbeit verstehen die Parfümirer von Languedok und namentlich von Grasse vorzüglich gut zu bereiten, und geben sie zu einem Preise, welcher unsern parisischen Künstlern es nicht in den Sinn kommen läßt, sie zu bereiten. Auch will ich hier nicht die Beschuldigungen wiederholen, die man diesen Oelen oder Essenzen ihrer Verfälschung wegen gemacht hat. Man findet fast in jedem chemischen Buche so wohl die Verfälschungsmittel, als die Arten, sie zu entdecken. Mit einem Worte, was die wesentlichen Oele betrift, ist ein zu beträchtlicher Theil der Kunst des Perfümirers, als daß ich diese Gattung von Raub an demjenigen begehen sollte, welcher diese so angenehme als wichtige Kunst beschreiben wird.

In Absicht unserer Künstler aber dürfen wir nicht vergessen, daß die mit Weingeist in der Absicht gemischten wesentlichen Oele, um sie zusammen herüber zu treiben, niemals mit dieser geistigen Flüssigkeit aufsteigen. Sie nimmt nur den flüssigsten und feinsten Theil mit sich,

und die Hitze des kochenden Wassers nebst den Wasserdämpfen gehören dazu, wenn die Oele genöthigt werden sollen, in der Destillation mit herüber zu steigen, so daß es fast stets eine überflüssige und verschwenderische Bemühung ist, diese Mischung der Oele und des Weingeistes wieder über zu treiben. Ich habe Liqueure gesehen, wo auf die Pinte nur ein Tropfen wesentliches Oel kam, und diese Liqueure waren angenehm, hinlänglich würzhaft, vollkommner, und weniger scharf, als die mit Oele beladenen destillirten, ja selbst kohobirten Spirituſſe.

Zweiter Abschnitt,

Von den durch Aufguß bereiteten geistigen Liqueuren.

Um die Liqueure dieser Art zusammen zu setzen, muß man im Weingeiste, oder im Brantweine die gewürzhaften und riechenden Ingredienzen, statt sie destilliren zu lassen, aufgießen, und ich werde beweisen, wie ich schon vorhin gesagt habe, daß fast in allen Fällen dieser Aufguß der Destillation vorzuziehen ist. Ich wiederhohle nochmals, daß es einige gewürzhafte Substanzen giebt, welche man auf dem Wege der Destillation unmöglich benutzen kann, da die Erfahrung gelehrt hat, daß ihre Art von Gewürze mit dieser Operation streitet.

Die Dauer des Aufgusses kann in allen Fällen nicht die nämliche seyn. Zum Beispiele giebt es eine Art Liqueure, deren Aufguß nur einen Augenblick dauren darf, es ist derjenige, zu welchem Wermuth kömmt, denn, im Vorbeigehen gesagt, ist der Fleiß des Liquoristen dahin gelangt, daß er zu angenehmen Liqueuren Substanzen nimmt, welche es am wenigsten sind.

Wer-

Wermuthliqueur.

Um also diesen Wermuthliqueur zu bereiten, nimmt man eine Hand voll grünen Wermuth [73]), thut sie in ein hinlänglich großes Gefäß, gießt zwei Pinten guten Brantwein drüber, und fügt noch zwei ganze Zitronen hinzu. Man läßt es eine Stunde ausziehen, und gießt dann geschwind die Flüssigkeit herüber, ohne sie auszudrücken, spület die Kruke wohl aus, um den mit Wermuth geschwängerten Brantwein wieder hinein zu gießen, und schüttet einen aus zwei Pinten Wasser und einem Pfunde Zucker verfertigten Sirop hinzu. Nach Verfluß von acht Tagen seihet man es durch, und der Liqueur ist fertig. Es giebt noch eine andere Spezerei, die vorher Arznei war, nun aber ein Liqueur geworden ist, den unsere Künstler bereiten, es ist das Garuselixir. Die Aloe ist die Grundlage davon. Da aber diese ausnehmend bittere Substanz sich sehr kräftig und in Menge im Brantweine auflöst, so braucht man die Vorsicht, auf wohl ausgesuchte und gröblich zerstoßne Aloe diesen Brantwein nur einige Augenblicke zu gießen, man giebt hiedurch dem Brantweine kaum die Zeit, sich zu wärmen, welches das Werk von drei oder vier Minuten ist, und gießt ihn von der Aloe wieder herab, die man zu anderm Gebrauche trocknen läßt. In diesen so gefärbten Brantwein thut man die andern Ingredienzen des Garuselixirs. Da aber dieser Liqueur nicht in die Klasse gehört, die wir vor uns haben,

73) Grün oder trocken, gleich viel. Unter den verschiedenen Gattungen Wermuth wendet man nur die große (artemisia absinthium L.) und die kleine Sorte (artemisia pontica L. Hab.) zum Wermuthliqueure an. Man bedient sich beider ohne Unterschied, nur daß die größere Sorte bitterer, als die kleinere ist. Str.

haben, so will ich mich nicht weiter bei seiner Zusammensetzung aufhalten, man wird sie im folgenden Kapitel finden.

Die meisten andern Aufgüsse erfordern wenigstens vier und zwanzig Stunden, ja es giebt einige, die, ohne Gefahr zu laufen, längere Zeit dauren können, doch muß man Acht haben, daß die Gewichte der Ingredienzen zum Aufgusse über die Hälfte geringer, als zur Destillation seyn müssen, wo nicht noch in geringerm Verhältnisse.

Es giebt eine Gattung aufgegossenen Liqueurs, in welchem die Frucht aus der Klasse der Pommeranzen zu zwei bis drei Stück auf die Pinte Brantwein kömmt. Diese Art von Aufguß dauert gewöhnlich vierzehn Tage bis einen Monat, während welcher Zeit nicht nur die Rinde ihr gewürzhaftes Wesen von sich giebt, sondern auch der Brantwein die Säure der Frucht ändert, ohne sie jedoch deshalb esbarer zu machen, und ohne daß er selbst mehr Güte dadurch erlanget. Ich stehe demnach nicht an, das Verfahren jener Liquoristen vorzuziehen, welche nur die Schalen, statt der ganzen Frucht, anwenden. Man wird im letztern Theile dieses Werks das Rezept zu einem amerikanischen Liqueure, Liqueur der fünf Früchte genannt, antreffen, welcher mit dieser Umänderung verfertigt wird.

Man muß diejenigen Substanzen, deren Farbe einigermasen in die Flüssigkeit eingehen kann, die man daraus bereitet, beim Aufgusse wohl in Betrachtung ziehen. Diese Farbe ist im Brantweine der Veränderung mehr oder weniger unterworfen, und wenn sie einmal vergangen ist, so kennt man kein Mittel, sie wiederherzustellen, oder ihre Stelle zu ersetzen.

Von der Art ist der Nelkenliqueur, der gewöhnlich mit einer Art von Nelken bereitet wird, die unter dem Namen Ratafianelken bekannt sind, und deren Blumenblätter samtartig roth sind. Man thut diese wohl ausgezupften Blumenblätter zu einem halben Pfunde oder zu vier Unzen in eine Pinte Brantwein, wirft vier ganze Gewürznelken dazu, und läßt es wenigstens vierzehn Tage im Aufgusse stehen. Hier geschiehet es zuweilen, daß der Liqueur seine schöne Röthe verliert, und ins Gilbliche fällt, welches durch die Röthe durchschimmert. Diesen Nachtheil zu vermeiden, schlage ich vor, diese Blätter in kochendem Wasser ausziehen zu lassen, die erhaltene Tinktur in Brantwein zu gießen, und so, wie weiter unten gesagt wird, den Liqueur aus dem Stegreife zu verfertigen.

Der Safran, eine pflanzenhafte Substanz, welche in gewisse Liqueure kömmt, zum Beispiele in den Scubac, ist eine wesentliche Spezerei, welche die Eigenschaft hat, den Brantwein oder das Wasser stark zu färben. Safran ist diesem Nachtheile nicht unterworfen. Selten ists, daß die Liqueure, in deren Zusammensetzung er kömmt, einen Bodensatz machen, oder ihre Farbe verändern sollten, so lange man sie auch aufhebt. Dann ist er der Veränderung mehr unterworfen, wenn er zu den Liqueuren blos in der Absicht gesetzt wird, um sie mehr oder weniger gilblich zu färben. Endlich giebt er sowohl im Wasser als im Weingeist seine Tinktur von sich.

Andere Aufgüsse laufen nicht die mindeste Gefahr beim Altwerden, wenn sie auch ein Jahr dauren sollten. Es giebt eine Gattung Pommeranzenblütliqueur, welcher seine Güte nur der Länge des Aufgusses zu verdanken hat. Man nimmt ein Pfund Pommeranzenblüte auf eine Pinte und drei halbe Septiers

Brant-

Brantwein, und läßt es wenigstens drei Monate im Aufgusse stehen[74]). Noch mehr, bei andern Aufgüssen begnügt man sich, die klare Flüssigkeit abzufüllen, ohne die aufgegossenen Ingredienzen auszudrücken, in diesem Falle aber macht man sichs zur Pflicht, stark auszupressen. Man mischt zu diesem Aufgusse einen aus dritthalb Pfund Zucker und einem und drei viertel Pfund Wasser bereiteten Sirop, und beendiget den Liqueur auf die gewöhnliche Weise. Ich habe acht Unzen Zucker für den Wermuthliqueur, für diesen aber noch mehr vorgeschrieben, da es eine Hauptregel ist, je bitterer die Ingredienzen sind, desto mehr muß man das Verhältniß des Zuckers oder Sirops vermehren.

Es giebt Substanzen, die man nicht aufgießen kann, wenn sie nicht vorläufig zubereitet worden. So muß man, zur Bereitung des Theeliqueurs, die ausgesuchten Theeblätter vorher entwickelt haben, indem man sie in ein wenig kochendem Wasser aufgießt. Ich glaube, daß diese Vorsicht nicht blos zur Entwickelung dieser Blätter, welche durch die Austrocknung ungemein zusammengeschrumpft sind, sondern vorzüglich dazu diene, die erste Schärfe davon hinweg zu nehmen, die in allen jähling getrockneten Pflanzenblättern unverkenntlich ist. Daher bemerken die Theeschlucker, daß der zweite und dritte Aufguß des Thees viel gewürzhafter, als der erste, ist. Dies Beispiel könnte ich mit mehrern andern aus der Apothekerkunst entlehn-

74) Solche lang daurenden Aufgüsse braucht der Liquorist nicht. Mehrere Stunden die Pflanzen in einer angemessenen Wärme im Wasserbade mit dem Auflösungsmittel digeriren lassen ist besser und vortheilhafter, als mehrere Monate im Kalten. Dubuisson ist hierin Meister, wie man unten sehen wird. Hah.

ten unterstützen, wir wollen uns aber nicht von unserm Endzwecke entfernen.

Theeliqueur.

Man nimmt vier Unzen Kaiserthee oder in seiner Ermangelung grünen Thee, und gießt etwa eine Vierrelpinte kochendes Wasser darüber. Sobald man gewahr wird, daß die Blätter sich wohl entwickelt haben, gießt man diesen Aufguß auf ein leinenes Tuch, und drückt es stark aus. Diesen so ausgedrückten Thee schüttet man in vier Pinten guten Brantwein, läßt ihn darin vier und zwanzig Stunden ziehen, und gießt dann einen Sirop, welcher aus vier Pinten Wasser und acht und vierzig Unzen oder drei Pfund Zucker bereitet worden, in diesen Brantwein. Nach Verfluß von acht bis zehn Tagen gießt man diesen Aufguß durch den Filtrirsack, und der Liqueur ist fertig [75]).

Man kann diesen Liqueur nachahmen, indem man dergleichen aus Ehrenpreis, Gundermann, Isop, ja aus den mehresten gewürzhaften Pflanzen bereitet, deren Saftigkeit, wenn sie frisch sind, vermuthen läßt, daß ihr Gewürz nicht im wesentlichen Oele liege.

Kakao- und Kaffeeliqueur.

Um den Kakaoliqueur zu bereiten, röstet man den Kakao eben, als wollte man Schokolade daraus machen, und verfährt übrigens damit eben so, wie mit dem

75) Wenn der Liqueur keinen angenehmen, den Veilchen ähnelnden Theegeruch bekommen hat, so ist es ein Zeichen, daß der Thee nicht von der besten Güte ist. In diesem Falle nimmt man etwas aus der florentinischen Schwertelwurzel gezogenen Weingeist, unter dem Namen Veilchenwasser (eau de violettes) bekannt, zu dem Liqueure. Str.

dem Theeliqueur, nur daß hier das Rösten die Stelle des ersten Aufgusses vertritt. Ich lade die Liquoristen ein, zu versuchen, ob die Kakaoschale, leicht gebrannt, ihnen nicht eben die Dienste thun wird, als der Kakao selbst. Mich dünkt wahrgenommen zu haben, daß das Gewürz des Kakao großen Theils in dieser Rinde seinen Sitz habe, und wir werden im dritten Theile sehen, daß ich nicht der einzige bin, der dies bemerkt hat.

Was den Kaffee anlangt, so bereiten die Liquoristen zwei Sorten Liqueure daraus, die eine aus dem gewöhnlichen käuflichen, ohne ihn anders vorzubereiten, als ihn leicht zu zerstoßen. Man gießt ein Pfund davon mit zwei Pinten Brantwein auf. Bei der andern Sorte brennt man den Kaffee mit aller möglichen Sorgfalt, um sein aromatisches Wesen zu erhalten, und nimmt ein halbes Pfund davon auf zwei Pinten Brantwein. Die meisten Liquoristen pflegen diese Liqueure nach sieben bis achttägigem Aufgusse zu destilliren. Ist irgend ein Beispiel geschickt, die Wahrheit desjenigen zu erhärten, was wir von dem Vorzuge, welchen aufgegossene Liqueure vor deren voraus haben, welche durch die Destillation bereitet worden sind, so sind es die Kaffeeliqueure. Kaum nimmt die Destillation einige wenige aromatische Theile dieses Samens mit sich, während daß ein zwölfstündiger Aufguß einer Unze Kaffee in einer Pinte Brantwein letzterem mehr aromatisches Wesen mittheilt, als eine gleiche Pinte besitzt, wenn sie mit einem halben Pfunde destilliret worden [76]).

76) Pour faire du Caffé en liqueur, choisissez trois livres de Caffé Moka du meilleur qu'il soit possible de trouver; et comme les marchands sont sujets à le mêlanger avec d'autre Caffé moins bon, on se donnera la peine, de le trier grain á grain. Nous avons dit, que le bon

Caffé

Ueberhaupt muß man bemerken, daß die längsten Aufgüsse blos in den Fällen die besten sind, wenn man glaubt, die bittern Theile der aufzugießenden Substanzen einigermasen in die Mischung des Liqueurs bringen zu müssen. Dies ausgenommen kann man als eine allgemeine Regel fest setzen, daß der Aufguß desto besser ist, je kürzere Zeit er dauert.

Wir haben ein sehr einfaches Mittel, eine unzählige Menge Liqueure auf dem Wege des Aufgusses zu bereiten. Im vorhergehenden Abschnitte habe ich den Liquoristen gerathen, sich mit einem Vorrathe von schon destillirtem und so viel möglich mit Gewürzen geschwän-

Caffé Moka étoit aisé á reconnoître; son grain est petit, assez rond, et d'une couleur jaunâtre tirant sur le verd. Str.

Wie kömmt diese Anmerkung des Herrn Doktors Wort für Wort mit dem Texte der chymie du goût et de l'odorat überein? man sehe den ersten Theil der Geschmackschemie p 120. Wie kann der gelehrte Anmerker sagen, nous avons dit, que — wir haben gesagt, daß der gute levantische Kaffee — die Geschmackschemie hatte es gesagt, nicht er — Die folgenden Worte sind sein eigen: »So muß man ihn auswählen, wenn man einen angenehmen Liqueur haben will« hæc de suo.

In einer geschriebnen Anmerkung setzt Hr. D. Struve hinzu:

»Die beste Art, den Kaffeeliqueur zu bereiten, bestehet darin, daß man 12 Unzen geröstesten Kaffee mit 2 Masen Weingeist einige Tage im Aufgusse stehen lässet, und dann destilliret. Den Geist mischet man mit Wasser, welches man über gebrannten Kaffee abgezogen hat, und setzt den nöthigen Zucker hinzu; worauf man einen Liqueur erhält, dessen vortreflicher Geschmack beweiset, daß Herr Demachy sich irrt, wenn er die Destillation des Kaffees verwirft. Aber man muß auch, wenn der Liqueur gerathen soll, das geistige und wässerige Produkt der Destillation des Kaffees dazu anwenden, und beide Produkte mischen.« Hab.

schwängertem Weingeiste zu versorgen, mit dessen Hülfe man Liqueur bereiten könnte. Geben sich nun die Liquoristen noch die Mühe, die wesentlichen Oele von aller Art, die sich zu den Liqueuren schicken, entweder selbst zu bereiten, oder wenigstens mit Vorsicht auszusuchen, haben sie übrigens Weingeist mit eben diesen Essenzen geschwängert, so viel sich davon auflösen läßt, bei der Hand, so fehlet ihnen in ihrem Vorrathe weiter nichts, als Tinkturen, das ist, eben solcher Weingeist durch Aufguß mit dem Gewürze der Substanzen geschwängert, die des Aufgusses fähig sind. Nun bereitet man aber diese Tinkturen folgender Gestalt, daß man in ein Arzneiglas zum Beispiele eine Unze Vanille thut, und vier Unzen Weingeist darüber gießt, das Glas mit geweichter und mit einer Nadel durchstochenen Blase verbindet, und das Ganze entweder, wenn es Sommer ist, in die Sonne, oder in eine gelinde Wärme auf den Ofen oder in die Röhre zum Digeriren setzt, mit der Vorsicht, daß der Liqueur niemals so heiß werde, daß er Dämpfe von sich giebt. Nach einem acht- bis zehntägigen Aufgusse gießt man den erstern Liqueur ab, und füllet nach Beschaffenheit der Umstände eine neue Menge Weingeist wieder darauf, um es auf gleiche Weise zu behandeln. Diese beiden Aufgüsse werden gemischt und in einer wohl zugepfropften Flasche mit Aufschrift hingesetzt. Auf diese Weise kann man sich Tinkturen von allen fremden Gewürzen, ja selbst von inländischen verschaffen.

Wir kommen nun auf unsern erstern Gedanken zurück. Die Werkstatt des Liquoristen wird nun mit etwa dreisig aromatischen Spiritussen, zwanzig bis vier und zwanzig Sorten wesentlicher Oele, mit eben diesem bis zur Sättigung in Weingeist aufgelösten Oelen, und mit etwa dreissig Tinkturen nach angeführ-

tem Beispiele bereitet [77]), versehen seyn. Wenn nun auf der andern Seite der Liquorist stets einen Vorrath vom einfachen Liqueure bereit hält, nach unserer ersten Vorschrift vom göttlichen Wasser bereitet, wenn er nächst denen einen andern Liqueur, dessen Konsistenz, wegen des stärkern Verhältnisses an Zucker, den sogenannten Essenzen gleichen wird, und noch eine dritte Sorte bei der Hand hat, welche, der Menge Zucker wegen, die Dicke des Oels besitzet, so überlasse ich es einem jeden einzusehen, in welcher Verschiedenheit, und mit welcher Geschwindigkeit er Liqueure aller Art wird bereiten können. Wirft man seinen Blick besonders darauf, daß es ihm frei steht, mehrere derselben zusammen zu setzen, und die Verhältnisse derselben bis ins Unendliche zu vervielfältigen, so würde es eben so schwer fallen, die mögliche Anzahl neuer Liqueure zu bestimmen, die er bereiten wird, als es den Tonkunstverständigen schwer ist, die mögliche Anzahl der Melodien zu bestimmen, die aus den verschie-

77) Der Vortheil für einem Liquoristen, aromatische Spirituosse oder Tinkturen vorräthig zu haben, ist nicht nur deswegen schätzbar, weil er dann zu jedem neuen Liqueure die Ingredienzen stets bei der Hand hat, sondern weil es zu einem feinen Liqueure nothwendig ist, die gewürzhaften Geister und Essenzen wenigstens ein halbes Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie zur Zusammensetzung des Liqueurs anwendet. Das brennende scharfe Wesen frisch abgezogener Geister, und so eben bereiteter Essenzen wird durch die Länge der Zeit in eine sanfte Mildigkeit umgeschmolzen. Hat man demohngeachtet zu einem Liqueure eines frisch destillirten aromatischen Geistes oder dergleichen Tinktur nöthig, so wird denselben eine dreitägige Zirkulation dieser Flüssigkeiten, das ist, eine dreitägige Erwärmung derselben bis zum hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits in verschlossenen Gefäßen jene Schärfe benehmen, und ihnen das erwähnte milde Wesen verschaffen. Hab.

schiedenen Verbindungen der Töne entstehen können [78]).

Doch da ich merke, daß in der Art, wie ich die Kunst des Liquoristen behandele, etwas mangeln dürfte, worauf sich die Liebhaber dieser Kunst vielleicht das Meiste zugute thun, so will ich am Ende des Buchs ein alphabetisches Verzeichniß beifügen, welches die Rezepte zu den bekanntesten oder geschätztesten enthalten soll, ohne ein Wort über ihre Bearbeitung hinzuzufügen. Dies wird, wenn man will, der Kodex der Liquoristen seyn, der sie jedoch nicht abhalten soll, sich andere Formeln zu verzeichnen, sondern ihnen vielmehr Anleitung geben wird, sich bei ihren anderweitigen Versuchen darnach zu richten.

Von den Ratafias und den aus dem Safte der Früchte oder durch wässerigen Aufguß bereiteten Liqueuren.

Bisher haben wir von der Gattung Liqueur gehandelt, wobei der geistige Theil durch Destillation oder Aufguß mit Substanzen geschwängert wird, die entweder ihres Geruchs, oder ihres Geschmacks wegen angenehm sind. Jetzt kömmt eine andere Klasse vor, wo sich gerade das Gegentheil ereignet, wo nämlich der wässerige Theil, welcher als ein Bestandtheil zu dem Liqueure kommt, das natürliche oder künstliche Aufnehmungsmittel eben dieser gewürzhaften oder geruchvollen Substanzen abgiebt.

78) Hier bemerkt Herr D. Struve, daß schon vor dem Verfasser der Geruchs- und Geschmackschemie Herr le Camus in seiner medecine de l'éfprit auf den Einfall gekommen sey, die Gegenstände des Geschmaks auf die Grundsätze der Musik zurück zu führen. Hsh.

Diese Klasse von Liqueuren führt eigentlich den Namen Ratafia, dessen erste Einfachheit aus uralten Zeiten seinen Ursprung herleitet.

Man siehet leicht ein, daß man zur Zusammensetzung dieser Art von Liqueuren durchaus keine Destillation nöthig hat. Doch will ich zu Ende dieses Kapitels einen Prozeß anführen, in welchem die destillirten Wässer, welche zur Auflösung der wesentlichen Oele gedient haben, und damit bereichert worden sind, in diese Art Liqueure das Gewürze einverleiben, welches ihnen eigen ist.

Die Ratafias entstehen also, entweder, wenn man zu Weingeiste einen von irgend einer Substanz schon verfertigten Aufguß, oder den ausgedrückten Saft einiger Pflanzen mischt. Der Quittenratafia dienet zum Beispiele. Man nimmt recht reife Quittenäpfel, reibt sie auf einem Reibeeisen von weisem Bleche, und bringt den Brei unter die Presse. Der herausgelaufene Saft wird zu gleichen Theilen gutem Brantweine, und mit fünf Unzen Zucker auf jede Pinte, gemischt. Man thut noch etwa drei Gewürznelken und etwas Moschatenblumen zu jeder Pinte, man läßt das Ganze vierzehn Tage im Aufgusse stehen, seihet es durch, und verwahret es in Flaschen. Dies ist einer von den Liqueuren, welcher am meisten nöthig hat, alt zu werden, damit er einen gewissen herben Geschmack verliere, welchen er hat, wenn er noch frisch ist.

Es giebt noch eine andere Gattung Ratafia, die desto schwieriger zu bereiten ist, da die dazu angewandte Frucht dem Ganzen einen Geschmack nach Wanzen zu geben pflegt, wenn von ungefähr sein Saft unter dem Ratafia kommt. Es ist der Saft der schwarzen Jo-

han=

hannisbeere, welcher man anfänglich wundernswürdige Tugenden zuschrieb, welches wohl einer Erwähnung hier werth ist. Verschiedene Liqueure, welche noch zum Tischgebrauche übrig geblieben sind, genossen, bei ihrer ersten Erfindung, die Ehre, berühmte und sicherlich angenehme Arzneien zu seyn. Dergleichen ist der Ratafia von schwarzen Johannisbeeren, das Garuselixir, das Venusöl und viele andere.

Man muß die Frucht dieser Beere ganz, selbst mit seinem Stiele, in den Aufguß bringen, damit keine von den Beeren während des Aufgusses zerplatze. Doch giebt es noch ein anderes Mittel, diesem Nachtheile abzuhelfen, wenn man nämlich in den Liqueur gute drei Finger voll schwarze Johannisbeerblätter auf jede Pinte thut. Wenn nun der Aufguß im Brantweine, nicht aber in Wasser geschehen ist, so setzt man einen Sirop aus drei viertel Pinten Wasser und acht Unzen Zucker bereitet, zu jeder Pinte Brantwein, und an Gewürze noch ein wenig Muskatenblumen, und zwei oder drei Gewürznelken.

Da diese erstern Ratafias ohne Unterschied durch wässerigen oder geistigen Aufguß bereitet werden können, so habe ich zu Anfange blos deswegen davon geredet, um uns in die wirklichen, wässerigen Aufgüsse einzuleiten, dies sind die Säfte der Früchte selbst, als der Kirschen, Johannisbeeren, Weintrauben u. s. w. welche bei der Zusammensetzung der daraus entstehenden Liqueure die Stelle des Wassers vertreten. Man wählt recht reife Früchte, zerstampft sie, und da die meisten unter ihnen ihre färbende Substanz im Zellgewebe und in der Schale haben, so thut man sie in dieser Verfassung in Brantwein, welcher, seiner geistigen Eigenschaft wegen, die besondere Kraft besitzt, diese Gattung färbender Substanz auszuziehen.

Alle Ratafias aus dem Geschlechte derer, die wir in diesem Kapitel vor uns haben, sind ihrer Natur nach gefärbt. Man darf den Zucker, welcher in ihre Mischung kommen soll, nicht zu Sirop machen. So leicht sie zusammen zu setzen sind, so leicht sind sie auch zerstörbar, das ist, die ihnen eigentlich zukommende Röthe vergehet nur allzu geschwind, um einer Gilbe Platz zu machen, und endlich ganz zu vergehen, ungefähr, wie es mit den hochfarbigen Weinen geschiehet, nach einer gewissen Anzahl von Jahren. Was bei den Weinen als eine Probe ihres Alters geschätzt wird, findet bei den Liqueuren nicht gleichen Beifall, weil man hier immer verlangt, daß das Auge eben so gekützelt werden soll, als der Gaumen, die Gattung Liqueur aber, wovon wir reden, hält sich höchstens drei bis vier Jahre. Man wird auch bemerken, daß die meisten Ratafias unangenehm seyn würden, wenn man ihnen nicht einige aromatische Dinge als Würze zusetzte. Diese Gewürze aber sind in kleiner Anzahl. Die Muskatenblume, der Zimt, die Gewürznelke, die Vanille scheinen wo nicht das Ganze, doch der größte Theil von denen zu seyn, die man anwenden kann. So ist in dem Quittenratafia die Gewürznelke durchaus nothwendig, um die Herbigkeit zu verhüllen, welche diese Frucht fast stets bei sich führt.

Die Ratafias werden lieber durch Bodensatz, als durchs Filtriren abgeklärt, besonders findet diese Anmerkung bei dem Quittenratafia und denen Statt, zu welchen ausgedrückte Fruchtsäfte kommen. Eine gewisse Menge schleimichter Substanz, welche sich nur in der Länge der Zeit verliert, hindert das Durchseihen. Wenn nun einige Gründe das Durchseihen rathen, so ist man oft genöthigt, einige Niederschlagsmittel anzuwenden, dergleichen die Milch oder der trockne Man-

delteig [79]) ist, dem zufolge, was wir bei der Abhandlung vom Durchseihen gesagt haben.

Alles Vorhergehende zeigt die Leichtigkeit, mit welcher man die Ratafias zusammensetzen kann, und kann einen Begrif geben, welcher Verschiedenheit diese Klasse von Liqueuren fähig ist. Zum Beispiele, man hat schon viel Quittenratafia verfertigt, und doch niemals versucht, wie die Trestern der ausgepreßten Quitten sich verhalten würden, wenn man sie mit Brantwein, Zucker und Gewürzen bearbeitete. Man hat niemals Aepfelratafia gemacht, wenigstens nicht mit Anwendung der Gattung von Aepfeln, welche unter dem Namen Fencheläpfel (fenouillettes) bekannt sind. Man hat keinen Birnratafia aus dem Safte der Russeletbirne gemacht. Man hat nicht versucht, unter der Gestalt eines Ratafia die Säfte der mehresten Früchte, selbst nicht derer zu verbinden, die man in Brantwein einzumachen pflegt, und wovon am Ende dieses Theils die Rede seyn wird.

Ich habe versprochen, ein Wort von gewissen Ratafias oder vielmehr von gewissen Liqueuren zu sagen, in deren Zusammensetzung man gewürzhaftes Wasser bringt. Das milchichte Wasser, welches zum Abziehen des Zimtöls gedient hat, dasjenige, welches bei der Destillation das Gewürznelkenöl herüber gebracht hat, gleiches Wasser von Anis, Kümmel, Fenchel, Rosen, Pommeranzenblüte u. s. w. mit einem Worte, von allen den Pflanzen, deren Oel bei seiner Gewürzhaftigkeit nicht unangenehm ist, welche entweder ganz oder zum Theil in das Phlegma übergehen, welches nothwendig mit dem Weingeiste gemischt werden muß, wenn man einen Liqueur bereiten will.

Diese

79) Am besten Eiweis. Hab.

Diese Wässer, sage ich, geben einer neuen Klasse von Liqueuren die Entstehung, da sie um desto feiner sind, da ihr mehr zertheiltes gewürzhaftes Wesen der Vereinigung fähiger ist, welche zur Bildung eines angenehmen Getränks nothwendig gehört. Ich habe verschiedene Male Proben dieser Art gemacht, welche nichts weniger, als unbedeutend waren, und ich werde Beispiele davon anführen, so wie von allen andern Gattungen von Liqueuren, deren mit Gründen begleitete Verfertigungsart ich bisher nur unter der Gestalt einer allgemeinen Anweisung abgehandelt habe, ohne eigentliche Rezepte davon zu liefern; indem ich mir vorbehielt, angezeigtermaße am Ende dieses Werks eine Liste [80]) davon zu verfertigen, die nicht alles in sich begreifen, aber doch hinlänglich seyn wird, die Liebhaber dieser Kunst zu vergnügen, und die Personen zu üben, welche sich mit dieser Arbeit beschäftigen wollen, denn ich erkenne die Vorzüge, welche die Meister dieser Kunst, die Hofkonditer (officiers d'office), die Destillatoren und andere vor mir voraus haben, von denen ich Lehre angenommen, für deren Höflichkeit ich danke, und welche zu widerlegen, ich mir nicht einfallen lassen werde. Die Unmöglichkeit, alle Rezepte anzuführen, erweißt sich übrigens durch die Gewohnheit, welche einige schöne Geister eingeführet haben, diesen Liqueuren Namen zu geben, welche keinen Bezug auf die Sache haben. Hier sind die Titel von vier Flaschen mit Liqueuren, von einem Gelichter: ah! qu'il est bon, Donne-m'en donc, Qu'il est joli, Retournons-y. (Wieschön, Mirsolchen, Wieartig, Nochmaldavon).

80) Ich habe die Rezepte des Verfassers mit zweier berühmten Liquoristen ihren bereichert, damit der Leser, eine Auswahl zu treffen, desto eher im Stande sey. Hab.

davon). Es würde eine größere Ausschweifung seyn, anzuzeigen, welcher Art diese Liqueure sind, als diejenige ist, ihnen solche sonderbare Namen zu geben.

Von den durch die Gährung bereiteten Liqueuren.

Es ist unnöthig, mich hier in eine weitläuftige Beschreibung der Theorie von der weinichten Gährung einzulassen. Den Liquoristen genüget es, wenn sie wissen, daß es eine innere Bewegung, derjenigen ähnlich, sey, welche man beim Moste bemerkt, wenn Wein daraus werden soll und deren alle fleischichten, saftigen, und zuckerhaft schmeckenden Früchte fähig sind. Verstehet sich, daß diese Gährung Verschiedenheiten annehmen kann, welche von der Natur, der Reife und der Menge der angewendeten Früchte herrühren.

Besonders in diesem Theile der Kunst wird der Liquorist der Nachahmer des Scheidekünstlers. Einen Fruchtsaft zum Gähren hinsetzen, drückt dem Anscheine nach nichts wunderbares aus, da eine erstaunende Menge von Winzern unvergleichlich damit umzugehen wissen, ohne andere Lehrmeister, als die Uebung und Erfahrung, zu haben; aber Früchte, welche, dem Ansehn nach, weit davon entfernt sind, zur Gährung geschickt machen, die allzu große Süssigkeit einiger Früchte durch die Herbigkeit anderer verbessern, vorzüglich aber verschiedene Säfte vereinigen, daß ein gleichartiges Ganzes daraus entstehet, dies können beide, der Scheidekünstler und der Liquorist thun, und hierüber, ist es fast unmöglich, bestimmte Regeln zu geben, da jede Gattung von Mischung verschiedene Sorgfalt und besondere Bemühungen von dem Bereiter verlangt.

Man kann die durch Gährung bereiteten Liqueure in zwei Klassen theilen. Diejenigen, welche, richtig gesagt, wirklich Wein sind, zu deren Gährung blos die Säfte von Früchten kommen, und diejenigen, welche den Zusatz einer gewissen Menge Zuckers, ja selbst Brantweins ertragen.

Die erste allgemeine Anmerkung bestehet darin, daß die zum Essen angenehmsten Früchte, so gewiß sie auch zur weinichten Gährung geschickt sind, deshalb nicht zur Verfertigung der Weine vorgezogen werden dürfen. Die süßeste, die schmelzenste Pfirsche, diejenige sogar, deren Geruch den Esser entzückt, diese Art Pfirsche dient zum Weine lange nicht so gut, als eine kleine herbe, farbelose rauche Pfirsche, die man unter dem Namen Weinpfirsche (pêche de vignes) kennt.

Diese Frucht muß abgewischt, aufgeschnitten, um den Kern herauszunehmen, und mit den Händen zerdrückt werden, um einen Teig oder Brei daraus zu bilden. Man füllet damit eine Kruke oder ein kleines Fäßchen, besser aber eine Kruke damit an, und lässet es einige Tage hindurch weichen. Ein Schriftsteller sagt, man müsse, sobald man bemerke, daß die Materie auf der Oberfläche berste, sie durcharbeiten, das ist, mit einem Stocke des Tages wenigstens einmal stark umrühren, bis die Gährung beendiget ist. Dies Verfahren ist wenigstens der Gährungsphysik nicht angemessen. Durch dieses Umrühren giebt man dem wilden Gas (gas silveſtre), ein bei den Scheidekünstlern gebräuchliches Wort, dem feinen Dampf, der aus allen in Bewegung gesetzten Körpern, namentlich aus denen aufsteigt, welche gähren, Gelegenheit, davon zu schlüpfen. Nun ist es aber erwiesen, daß die Abwesenheit dieses Gas in Gesellschaft der stürmischen Bewegung, die Wirksamkeit der daraus entstehenden

Flüs=

Flüssigkeit verändern muß [81]). Deshalb ist es besser, diese Materie an einem gemäsigten Orte ruhen zu lassen,

81) Diese Gährungstheorie des Verfassers sagt mit vielen Worten nichts. Ihm zufolge ist einer der Hauptbestandtheile einer wohl gegohrnen Weinflüssigkeit das wilde Gas, fixe Luft oder Luftsäure sollte er sagen, dies ist in unsern Zeiten verständlicher. Seine Theorie ins Reine zu bringen, werfe ich eine Frage auf, von deren Beantwortung das Schicksal seines Grundsatzes abhängt. Kann man durch Umrühren die fixe Luft geschwinder und nachdrücklicher aus gährenden Substanzen treiben, als durch eine starke Kälte? Die Erfahrung entscheidet für letzteres. Die Kälte scheidet alle fixe Luft aus einer Flüssigkeit ab, welches bloses Umrühren nicht zu bewirken im Stande ist. Was wird nun aber aus gefrierendem, gährendem Moste, und aus gefrierendem Weine? Erstere Flüssigkeit wird blos in ihrer Gährung plötzlich aufgehalten, in die sie aber gar leicht wieder geräth, wenn die vorige zur Gährung geschickte Wärme wiederum entstehet; der aufgethauete Brausemost ist nicht Essig, ist Most, der durch Wärme seine Gährung vollendet. Wein bleibt Wein, man mag ihn noch so sehr frieren lassen. Welche Aenderung macht denn nun die Verfliegung des wilden Gas in den gährenden Substanzen? die, daß aus Moste Wein wird. Die fixe Luft muß sich entwickeln und verfliegen, wenn gewöhnlicher Wein, nicht aber Champagner, aus dem Moste werden soll. Ein völlig verschlossenes mit Most angefülltes Faß wird nie Wein, bleibt Most.

Daß aber die gährenden Substanzen durchs Umrühren großen Nachtheil leiden, ist ein wichtiger Umstand, der von nichts weniger, als von der Verfliegung des wilden Gas herzuleiten ist; sonst müßte eine durch öfteres Umrühren verdorbene gährende Flüssigkeit durch Zusetzung der fixen Luft völlig wieder hergestellt, und in ihren guten Zustand wieder versetzt werden. Geschiehet dies? Welche Aenderung eine gährende Flüssigkeit durchs Umrühren eigentlich leidet, wissen wir, und stoppelten wir auch alle Gährungstheorien zusammen, nicht genau. So viel wissen wir, das Umrühren beschleunigt mehr als irgend ein anderes Mittel die Essigwerdung in gährenden Substanzen, dergestalt, daß der Uebergang

aus

sen, damit die Gährung sich gleichförmig darin erzeuge. Sobald man aber bemerkt, daß die Materie nach ihrem Steigen wieder fällt, dann eilet man, sie heraus zu nehmen, sie auszupressen, und die trübe Flüssigkeit entweder in Vierpintenflaschen, oder in einem Gefäße aufzuheben, welches dieselbe ganz fassen kann. Hier entstehet eine zweite Bewegung, während sich die Flüssigkeit aufhellet und alle weinichte Eigenschaften erlangt.

Da ich den Pfirschenwein zum Beispiel genommen habe, so will ich nicht in Abrede seyn, daß man zu dieser Art Wein, so wie zu allen andern, die ihm gleichen, Bierhefen oder ein wenig Zucker zur Beihülfe der Gährung nehmen müsse, und daß, um dieser Gattung Wein den ihm gewöhnlichen tauben Geschmack zu benehmen, man auf hundert Weinpfirschen zehn Pfirschen von der bestmöglichsten Güte, und noch einige Hände voll Pfirschenblätter hinzufügen müsse. Zuweilen nimmt man auch bei Auspressung der Früchte noch ein wenig Wasser, um ihm mehr Feuchtigkeit, und

aus der weinichten in die saure Gährung unmerklich geschwind herüber schlüpfet. Sollte etwa Wein nur ein Mittelzustand zwischen roher Pflanzensüße, und jener doppelten Flüssigkeit seyn, dem Essige und Geiste? So, dünkt mich, arbeitet die Natur gleich beim ersten Entstehen der Gährung dahin, süsse oder schmackhafte Pflanzensäfte in Geist und Essig zu trennen, wir halten sie aber in der Mitte ihrer Arbeit auf, indem wir die Flüssigkeit genau verschliesen, ins Kalte bringen, und vor der Einwirkung der Luft verwahren, das ist, wir machen Wein. Hemmen wir auf diese Art die Gährung nicht, sondern beschleunigen sie durch häufiges Umrühren, so geschiehet, was sonst in längerer Zeit erst geschehen seyn würde, der Brausemost wird geschwind zu Essig, da der geistige Theil, während dem Umrühren, theils verfliegt, größtentheils aber in die Zusammensetzung des Essigs eingehet. Hab.

und eine Flüssigkeit zu geben, welche nöthig ist, die Gährung geschwinder und thätiger in Gang zu bringen. Man bereitet zu Strasburg viel Pfirschenwein, es kommen Gewürze und Zucker dazu. In einigen Weinbergen von Champagne macht man dergleichen, welcher blos aus Pfirschensafte bestehet.

Man hat bemerkt, daß der Pfirschenkern, mit Brantwein aufgegossen, vor sich einen Ratafia bilde, dessen Geruch sehr an den Vanillegeruch gränzt, und daß dieser Geruch blos in der Schale des Kerns sich befinde. Man kann also Pfirschenkerne nehmen, die Mandel herausthun, sie leicht zerstoßen und ein bis zwei Hände voll in jede Kruke von zwanzig Pinten, während der Gährung werfen, wenn man nicht bei der zweiten Gährung lieber ein Quentchen mit etwa zwei Unzen Zucker abgeriebene Vanille, auf diese Menge weinichter Flüssigkeit nehmen will. Ich werde das Rezept des Pfirschkernratafias in dem alphabetischen Verzeichniß zu Ende dieses Buchs unter seinem Buchstaben anführen. Was wir eben vom Pfirschenweine gesagt haben, passet auf alle Fruchtweine dieser Art. Es wird immer ein gutes Verfahren seyn, wenn man eine Hand voll Baumblätter und Kernschalen hinzuthut. Ich sage Schalen, weil die Kerne, besonders wenn man sie nebst der Schale ungeschickter Weise zerstoßen hat, der Flüssigkeit stets einen unangenehmen Geschmack beibringen, welchen man mit Recht mit dem Geruche des ranzichten Talgs vergleichet.

Die zweite Gattung Wein ist bei sonst gleichen Umständen angenehmer. Sie ist von der erstern nur in einigen Stücken unterschieden. Gewöhnlich nimmt man zu einer Pinte zermalmter Früchte eine Pinte Brantwein. Auf diese Weise gehet in der That die Gährung langsamer von statten, man lässet deshalb

das Gemisch zwei Monate liegen, ohne es zu berühren, da man denn nach Verfluß dieser Zeit die Flüssigkeit abfüllet und auspresset, sie von neuem in Kruken hinstellt und auf jede Pinte sechs bis acht Unzen Kassonade hinzuthut, zu dieser Zeit setzt man auch einige Gewürze dazu, man rühret die Flüssigkeit wohl um, bis der Zucker zergangen ist, verstopft sie wohl, und läßt sie dann ruhig stehen. Oft geschiehet es, daß eine zweite innere Gährung vor sich gehet, woraus dann, nach dreiwöchentlicher oder nach monatlicher Ruhe, eine viel angenehmere weinichte Flüssigkeit entstehet. Der einfachste, auf diese Weise bereitete Liqueur ist der sogenannte franc pinot oder pineau.

Um ihn zu bereiten, nimmt man die Gattung Weintrauben, welche schwarz, rund, vollbeerig, locker, und sehr süße ist und Pineau heist. Man beert sie ab, wirft die verdorbenen oder unreifen Beeren hinweg, und zerdrückt sie aufs genaueste. Auf hundert Pinten dieser so zerdrückten Frucht gießt man hundert andere Pinten guten Cognakbrantwein, thut alles in ein Fäßchen von hinlänglicher Größe und schüttet ungefähr zu Ende eines Monates dies Gemisch auf ein Haartuch, während daß man die ablaufende Flüssigkeit in ein anderes Fäßchen füllet. Zu dieser Zeit mischet man die Flüssigkeit von neuem, preßt die Trebern aus, und setzt, wenn alles gemessen worden, auf jede Pinte sechs Unzen Kassonade, ein halbes Quentchen Zimt, und eine Gewürznelke hinzu. Wenn beide letztere Gewürze wohl zerstoßen, ja selbst mit Zucker abgerieben sind, rührt man das Fäßchen vier oder fünf Tage lang um, um das Zergehen des Zuckers zu befördern. Ist dies geschehen, so lässet man es einen guten Monat ruhig stehen, ziehet alsdann alles Helle auf Flaschen, was nur auf diese Weise herunter gehen will, und seihet

die

die wenigen Hefen, die sich unten im Fasse befinden, durch.

Bei Befolgung gleicher Vorschriften, nur daß man Vanille statt Zimt nimmt, bereitet man einen zusammengesetzten Kirschwein, oder vielmehr Wein von vier Früchten, in folgenden Verhältnissen. Zu zwölf Pfunden Kirschen von der besten Sorte, nimmt man vier Pfund Vogelkirschen (merises), eben so viel Johannisbeere und eben so viel Himbeere. Hieraus entstehet ein lieblicher Wein, wovon man unzählige Verschiedenheiten auf fast allen großen Landstraßen, zu Neuilly, zu Louvres, zu Beaumont u. s. w. antrift. Es giebt Leute, welche diesen Getränken viel Liebhaber zu verschaffen wissen, ich habe aber besonders an denen von Neuilly und von Louvres zwei wesentliche Fehler bemerkt. Der von Louvres ist herbe und trocknet die Kehle aus, welches, wie ich vermuthe, von der Frucht der schwarzen Johannisbeere herrührt, welche sie dazu, statt der Vogelkirsche, nehmen. Dem von Neuilly verursachet die üble Gewohnheit, die sie haben, ihre Kerne zu zerstoßen, jenen unangenehmen Geschmack, wovon ich geredet habe, da ich vom Pfirschenweine handelte. Hiezu setze man, daß es Fabrikanten giebt, die, um eine Menge Saft zu erhalten, ihre zerstoßene Frucht hitzen, und sie dann sogleich unter die Presse bringen. Hier thun sie noch etwas Wasser hinzu, wie sie sagen, um zu verhindern, daß die Frucht nicht anbrenne, sie können aber nicht verhindern, daß diese Frucht durch ihre Erhitzung nicht ihren feinsten Geruch verliere, und einige Herbigkeit annehme, da der heise Saft auf das Zellgewebe wirkt, welches nicht stets von angenehmem Geschmacke ist. Jedermann kann sich hievon überzeugen, wann er zum Beispiele eine Kirsche auf seiner Zunge zerdrückt, und die Hülse kauet, die zurück geblieben ist, der heraus-

laufende Saft ist von gutem Geschmacke, die Treber aber barsch und zuweilen bitter.

Beide Beispiele, die wir eben geliefert haben, können zur Gnüge lehren, wie man bei der Bereitung aller Flüssigkeiten dieser Art zu Werke gehen müsse. Wir können aber diesen Artikel nicht verlassen, ehne eines uralten Liqueurs Erwähnung zu thun, von dem noch das Werkzeug Filtrirermel genannt seine Benennung hat. Die Alten insgesammt nennen ihn Hypokrasermel, und nicht, wie der gemeine Mann es ausspricht, Ermel des Hypokrates. Nicht, als ob ich nicht das Wort Hypokras selbst für eine Ableitung von dem Namen dieses großen Arztes hielte [82]). Ich sehe, daß alle Dispensatorien einen hypokratischen Wein haben, und man findet in der That in den Werken des Galens verschiedene Vorschriften von herzstärkenden Weinen, welche wohl Nachahmungen der hypokratischen Verordnungen selbst seyn können. So hätten die Ratafias, deren älteste der Hypokraswein ist, ihren Ursprung der vom Oberhaupte der Arzneikunde ausgeübten Pharmazie zu danken, so wie die vorhergehenden Liqueure die ersten Scheidekünstler im göttlichen Wasser zu ihren Erfindern haben.

Um guten Hypokraswein zu machen, muß man zum Beispiele zwei Pinten rothen oder weisen Wein nehmen, welcher weder zu herbe, noch zu süßlicht ist, etwa die Weine von Baune, von Mâcon und an-

82) Ich habe diese Namen geschrieben, wie ich sie fand. Ich kenne keinen großen Arzt, welcher Hypokrates heist, ein Getränk wohl, welches Hypokras genennt wird, welches aber unmöglich seine Ableitung von dem Altvater der Aerzte Hypokrates hernehmen kann, eher noch kann Hypokrats Ermel von ihm abstammen. Hab.

andere ähnliche. Man kann in den zwei Pinten zwei Quentchen Zimt, einen Skrupel Gewürznelken, und dem Geschmacke einiger zufolge einen Skrupel Vanille im Aufgusse stehen lassen, welche man mit vier Unzen Zucker abgerieben hat. Einige Schriftsteller setzen noch Kardamomen, andere gelben Santel u. s. w. hinzu. Nach fünf bis sechstägigem Aufgusse seihet man es durch den Sack, nachdem man vorher in denselben ein halb Dutzend gröblich zerstoßene bittere Mandeln geworfen hat. Man seihet die Flüssigkeit klar durch, setzt zu jeder Pinte sechs Tropfen Ambertinktur, und bewahrt sie in wohl verstopften Gefäßen auf. Es gab ehedem einige Künstler, welche zwei Gran Moschus in einem Knoten in die Spitze des Filtrirsacks hiengen, und glaubten, daß dies hinlänglich sey, dem ganzen Liqueure den Moschusgeruch mitzutheilen, den man daran schätzt.

Ich glaube schon bemerkt zu haben, ich wiederhohle es aber nochmals bei Gelegenheit des Hypokras, daß ich mich hier nicht auf die verschiedenen Verhältnisse oder Rezepte einlasse, unter welchen einer und ebenderselbe Liqueur in den zahllosen Sammlungen, die man davon zusammen getragen hat, vorkömmt. Diejenigen, von welchen ich habe reden können, sind mir entweder eigen, oder mit meinem Wissen erprobt. Da es nun kein Gesetz giebt, nach welchem ein Rezept vor dem andern gültig sey, so darf man sich nicht mehr über die Verschiedenheit wundern, die man bei diesem Gegenstande antrift, als ein Apotheker zu thun pflegt, wenn er die unendliche Zahl der autorisirten oder in fast allen großen Städten Europens vorgeschriebenen Pharmakopeen aufschlägt. Hier wäre ohne Zweifel der Ort, von den nachgemachten Weinen, von jenen Weinen zu reden, welche zwar nicht aus den Wein-

trauben der Gegend, von welcher sie den Namen führen, unmittelbar bereitet worden, demungeachtet aber diesen natürlichen Weinen ausnehmend gleichen. Von der Art sind die nachgemachten Muskatellerweine, der Wein von Malaga, der Wein von Cote-rotie u. s. w. Zwei Ursachen hindern mich, mich über diese Materie zu verbreiten. Die in diesen Fabrikationen geübten Leute sind zwar von jeder andern Beschäftigung abgesondert, machen aber doch keine verschiedene und bestimmte Klasse aus. So gewiß ich auch überdies versichert seyn könnte, daß die Vorschriften, welche ich über diese Materie zu liefern im Stande bin, der Gesundheit unmöglich Nachtheil bringen können, so würde ich jedoch, da der Verkauf dergleichen Weine, besonders, wenn sie für ächte Weine verkauft werden, allemal ein Betrug, ja ein strafbarer Betrug bleibt, befürchten müssen, wenn ich einigen Kaufleuten Gelegenheit an die Hand gebe, von den Unterweisungen Gebrauch zu machen, die sie in diesem Werke finden mögten, mich zu ihren Mitschuldnern zu machen. Gesetzt aber, Wisbegierige oder Liebhaber fänden Vergnügen, über diesen Gegenstand einige Versuche anzustellen, gesetzt ich wäre Standes halber genöthigt worden, oft unter den Befehlen der Obrigkeit die ächten von den verfälschten zu unterscheiden, und hätte mich deshalb gezwungen gesehen, diese Weine eigenhändig zusammen zu setzen, um mich desto genauer zu unterrichten, in welchen Stücken sie von einander verschieden wären, so wird ohne Zweifel niemand, weder diese Liebhaber, noch mich tadeln. Die Wisbegierde, die Nothwendigkeit, davon unterrichtet zu seyn, haben uns hiezu aufgemuntert. Wir würden uns aber gegen das Publikum versündigen, wenn einer unter uns ohne Rückhalt die Resultate unserer desfalsigen Arbeiten eröfnete.

Von der künstlichen Färbung der Liqueure.

Aus dem Vorhergehenden hat man Liqueure vor sich, die entweder von Natur gefärbt, wie die aus den gegohrnen oder ungegohrnen Fruchtsäften entstehenden, oder durch Aufguß trockner Substanzen leichte ins Gelbe fallende, oder auch Liqueure vor sich, die, da sie aus der Destillation entstehen, gänzlich ohne Farbe sind. Jede dieser drei Klassen von Liqueuren reichet, unter diesem Gesichtspunkte betrachtet, den Liquoristen wichtige Bemerkungen dar.

Wir haben schon der Veränderung Erwähnung gethan, deren die durch Fruchtsäfte rothgefärbten Liqueure in der Länge der Zeit unterworfen sind. Bisher kennt der Liquorist kein Mittel, diesem Zufalle abzuhelfen. Es ist sogar ausgemacht, daß er, welche Mittel er auch versuchet, nichts bewirken, sondern, statt diesem abzuhelfen, die Farbe seines Liqueurs selbst dadurch je mehr und mehr umändern wird.

Was die durch Aufguß gelbgefärbten Liqueure anlangt, so wird gewöhnlich diese ihre Farbe durchs Alter je mehr und mehr tiefer, und sie können einige künstliche Farben annehmen, welche ihre erste Färbung angenehmer macht, oder sie gänzlich verändert.

Was die gänzlich farblosen Liqueure betrift, so verstatten sie alles Färben, was der Künstler nur ersinnen mag.

Ehe wir uns über die Farbemittel ausbreiten, müssen wir einen Blick auf die Hauptursache der Veränderung sowohl der natürlichen, als künstlichen Farben, unsrer Liqueure werfen. Sie sind, wie wir schon so oft wiederholet haben, aus einer geistigen Flüssigkeit, aus einer wässerigen, und aus Zucker zusammengesetzt.

Die erstere Flüssigkeit enthält offenbar eine salzhafte Substanz von saurer Natur, da die violetten Farben, mit Weingeiste gemischt, sich auf Roth ziehen. Ueberdem ist der aufgelöste Zucker einer, obgleich im vorhabenden Falle, in der That langsamen Gährung unterworfen. Wenn nun auf der einen Seite diese Gährung zur größern Vervollkommnung der Liqueure beiträgt, so kann sie doch nicht Statt haben, ohne daß auf der andern Seite die in diesem Falle in Bewegung gesetzten salzhaften Substanzen auf die färbenden Theile wirken sollten. Diese vorläufigen Betrachtungen geben über die besondere Verschiedenheit, welche man bei alten Liqueuren in Rücksicht ihrer Farbe bemerkt, Auskunft. Nimmt man hiezu noch die schon vorhandene Farbe des Brantweins, welchen gewisse Künstler ihres Alters wegen, vorziehen, so wird es selbst dem kurzsichtigsten Liquoristen leicht werden, von allen diesen Verschiedenheiten Rechnung abzulegen. Uns genüget es, sie dergestalt vorgelegt zu haben, daß selbst der ungläubigste überzeugt werden muß, daß eine, dem Anscheine nach, höchst unbedeutende Kunst gleichwohl die Aufmerksamkeit des Naturkündigers und Scheidekünstlers verdienen kann. Es ist noch übrig, daß wir dem Liquoristen sagen, wie er zu Werke gehet, um seinen Liqueuren künstliche Farben beizubringen. Eine kleine deshalb erdachte Windmacherei, um wenigstens, dem Namen nach, einer und derselben Gattung von Liqueuren Verschiedenheit zu geben, war die Mutter jener verschiedenen Farben. Die gebräuchlichsten sind die gelben, von der lichtesten bis zur tiefsten Tinte, die verschiedenen rothen Farben, die violette und die grüne.

Die gelbe Farbe zu geben, giebt es nur zwei Substanzen, die man mit gutem Gewissen anwenden kann, den Karamel und den Safran.

Kara=

Karamel ist Zucker, welcher, nach Verlust aller seiner Feuchtigkeit, sich zu zersetzen anfängt. Der Liquorist muß dabei stehen bleiben, daß er den Karamel nicht so lange brennt, bis er scharf oder bitter werde. Man rührt ihn mit einer gewissen Menge Wasser an, wovon man zu dem schon fertigen Liqueur so viel thut, daß er die verlangte Gilbe bekomme. Diese Substanz giebt immer ein Dunkelgelb, und der damit gefärbte Liqueur pflegt gern braun zu werden. Der Safran, dessen Beschreibung hier am unrechten Orte stehen würde, und welchen man mit dem wilden Safran nicht vermengen muß, von welchem wir reden werden, der Safran, sage ich, giebt eine goldgelbe Farbe, man mag ihn nun mit Wasser, oder mit Weingeist ausziehen lassen. Diese beiden Eigenschaften machen seine Anwendung viel bequemer, da die davon entstehende Farbe der Veränderung weniger unterworfen ist, indem die Säure des Weingeistes seine Farbe nur noch mehr erhöhet. Man bereitet demnach in einer von beiden Flüssigkeiten eine starke Safrantinktur, und bedient sich derselben, wie des Karamels, um den Liqueuren die olivengelbe, so wie alle andere merkliche Schattirungen dieser Farbe zu geben. Der Safran würde untadelhaft seyn, wenn es möglich wäre, ihm seinen Geschmack zu benehmen, der nicht jedermann anstehet, und welcher unverkenntlich ist, seine Menge mag so geringe seyn, wie sie will.

Der Carthamus oder wilde Safran [83]) wird von einigen Liquoristen, zur Nachahmung der Färber, angege-

83) Hr. D. Struve bemerkt an diesem Orte, daß unser Verfasser unrecht die Kurkume mit dem wilden Safrane verwechsele, und zeigt den Unterschied zwischen letzterer Blüte und ersterer Wurzel. Aber ich finde im Texte der Kurkume keine Erwähnung gethan, wie kann er also unsern Verfasser tadeln? Hah.

gewandt, letztere ziehen aus dem wilden Safran zwei Farben, eine gelbe aber sehr vergängliche und eine andere von ziemlich lebhaftem Roth, welche der Weingeist sehr geschwind verändert. Ausser diesen beiden Unbequemlichkeiten ist der wilde Safran bei diesen Liqueuren nicht ohne Gefahr anzuwenden, einer purgierenden Kraft wegen, die er auf sehr viele Naturen äussert, bei welcher Gelegenheit man mir folgende Ausschweifung nicht ungern erlauben wird.

Ein Kauffartheischif, blos mit wildem Safran beladen, schickte sich an, in den Hafen einzulaufen, scheiderte aber an der Rhede. Die einige Zeit nachher ankommenden Fischer verkauften, wie gewöhnlich, ihren Fisch. Alle Einwohner wurden mit einem sehr beschwerlichen Durchlaufe befallen, man bemerkte, daß das ganze Meer, vom Port des Hafens an bis an die Rhede, gelb war. Ohne die Vorsicht, welche man nahm, das Fischen zu verbieten, bis das Meer seine natürliche Farbe wieder würde angenommen haben, wäre gewiß die ganze Stadt mit einer Epidemie befallen worden, welche Unruhe verursacht haben würde [84]).

Die rothe Farbe kann man den Liqueuren mit vielen Substanzen geben, die Koschenille aber und das Fernabokholz scheinen die beiden beliebten zu seyn. Es ist fast nicht möglich, eine oder die andere dieser Substanzen anzuwenden, ohne ein wenig Alaun zuzumischen, welcher die Farbe befestigt und erhöhet. Der Fernabok wird sehr leicht gelb. Die Koschenille thut man in den Liqueur gleich vor dem Durchseihen. Nicht als ob

84) Es giebt Destillirer, welche die gelbe Farbe aus den gelben Lakblumen mit Wasser oder Weingeist ausziehen. Man wählt die aufgeblütesten Blumen, da sie reicher an Farbe sind. Str.

ob man genau zu reden, sich nicht mit Vortheil einer besonders bereiteten Koschenitinktur bedienen könnte, wir sagen es aber einmal für allemal, daß man die Liqueure erst nach ihrer Färbung durchseihen müsse, um der Farbe ein lebhafteres Ansehen zu geben [85]).

Wenn unter der Zahl der auf Roth färbenden Substanzen weder von der Alkanne, noch von Ruku, noch von der Sonnenwende, noch auch von den Klatschrosen die Rede gewesen ist, so geschahe es, weil diese Substanzen, ihrer anfänglichen Röthe ungeachtet, sich immer mehr und mehr ins Violette ziehen, ja sie werden, besonders die Sonnenwende, zu diesem Behufe angewendet. Die Wahrheit zu sagen, entfärben sich die

85) Um schön roth zu färben, nimmt man auf acht Pinten Liqueur vier Quentchen Koschenille, und ein halbes Quentchen Alaun, pülvert beides in einem marmornen Mörsel zum unfühlbaren Pulver, gießt eine viertel Pinte kochendes Wasser auf dieses Pulver, rühret das Gemisch mit der Pistille wohl herum, um die Entstehung der Tinktur zu befördern, und gießt, wann die Flüssigkeit zu erkühlen anfängt, die Tinktur in den Liqueur. Doch muß man so viel Wasser aus der Zusammensetzung des Liqueurs weggelassen haben, als die hinzukommende Tinktur beträgt. Str. (Ich sehe nicht ein, was Alaun in dieser Tinktur thun soll. Nächstdem daß er den Geschmack merklich verändert, so schadet er auch auf der andern Seite der Färbung der Tinktur. Koschenille wird nur deshalb bei Bereitung des Carmins mit Alaun aufgesotten, damit letzterer die Farbetheile der Brühe zu Carmin niederschlagen soll. Alaun hilft nie dem Wasser, die harzähnlichen Farbetheile des Pflanzen- und Thierreichs ausziehen, hiezu trägt er nichts bei; Alaun schlägt vielmehr, aus wässerigen und geistigen Auflösungen harziger Dinge, das Harz in Menge heraus. Diese Eigenschaft des Alauns, deren physischen Grund hier zu entwickeln, nicht der Ort ist, hätte Herr Struve kennen, und kein so zweckwidriges Mittel zur Verfertigung einer Koschenilltinktur anpreisen und vorschreiben sollen. Hab.

die auf violet gefärbten Liqueure sehr geschwind, besonders, wenn die Farbe sehr schwach ist, denn mit der Koschenille kann man die Farbe der Weinhefen, der Rosen, die lebhafte Granatfarbe, ja alle Schattirungen auf Schönroth geben, da hingegen die mit andern färbenden Ingredienzen zu Wege gebrachten Farben stets der Vergänglichkeit unterworfen sind. Selten ist es, daß man den Liqueuren die grüne Farbe giebt, doch kann es geschehen, wenn man die Tinktur der Sonnenwende und des Safrans oder auch den Veilchensirop mit der Safrantinktur zusammen mischt[86]).

Da

86) Das Geheimniß der blauen Farbe hat viel Nachforschen veranlaßt, ehe man dahin gekommen ist, sie dauerhaft zu machen, und das Absetzen der Farbetheile zu verhindern. Endlich ist man dahin gekommen, mit folgender Bereitung; man nimmt ein halbes Quentchen gepülverten Indig, den man mit zwei Quentchen Vitriolöl in einem gläsernen Mörsel abreibt. Ist die Vermischung geschehen, so setzt man eine halbe Unze Alaunerde und etwas Wasser hinzu. Ein einziger Tropfen dieser Farbe ist im Stande, eine große Menge Liqueur dergestalt schön blau zu färben, daß man nicht befürchten darf, demselben irgend einen widrigen Geschmack dadurch mitzutheilen. Str. (Diese Art, Liqueure blau zu färben, ist vortreflich, und der Verfasser dieser Anmerkung verdienet Dank für die Mittheilung. Man kann jedoch diesen Prozeß dadurch verbessern, daß man, statt zweien, drei bis vier Quentchen Vitriolöl nimmt, und den gepülverten Indig in einer Hitze von dreihundert fahrenheitischen Graden zur völligen Auflösung bringt; dann wird man kaum so viel Alaunerde nöthig haben, als der Verfasser vorschreibt, die überflüssige Säure hinwegzunehmen, und mehr Tinktur bekommen. Der beste Indig braucht acht Mal so viel, dem Gewichte nach, Vitriolöl zu seiner Auflösung, der schlechtere sechs Mal so viel. Das sogenannte feine Lakmus, wovon der Herr Hofkommissair Barth in Großenhayn der Erfinder und Verfertiger ist, würde sehr schicklich zur Blaufärbung der Liqueure angewandt werden können, da es schön, beständig und unschädlich ist. Hab.

Da wir nun die färbenden Materien und ihre Wirkungen auf die Liqueure in ihrer ersten Einfachheit aufgestellt haben, so läßt sich leicht einsehen, wie einer und derselbe Liqueur unter den Händen eines geschickten Künstlers, blos auf der Seite der Farbe betrachtet, mehrere Verschiedenheiten annehmen kann. Setzt man hiezu noch dasjenige, was wir über das verschiedene Verhältniß des Zuckers, welches zu einem und demselben Liqueure kommen kann, gesagt haben, und betrachtet überdies, daß man selbst hiedurch, ohne das mindeste an gewürzhaften oder riechenden Ingredienzen hinzu zu thun oder abzunehmen, Verschiedenheiten bewirken kann, so wird man leicht einsehen, daß dieselben Substanzen eine namenlose Anzahl von Liqueuren zu Wege bringen können, die, dem Anscheine nach, verschieden sind, und deren Benennung von dem Eigenwillen, und der Betriebsamkeit desjenigen abhängen wird, der sie zusammen gesetzt hat. Da aber einige dieser Liqueure von der neuesten Erfindung in der That verschiedene Benennungen haben, so wird in dem folgenden Kapitel davon die Rede seyn.

Vier-

Viertes Kapitel.

Von den feinen Liqueuren, und denen, welche man Quintessenzen, und Oele nennt.

Wenn übel verstandene Geldgierde die wesentliche Güte der Liqueure nicht verändert, und die Betriebsamkeit einiger Leute durch einen andern Beweggrund des Geizes angetrieben, nicht vortheilhafte Verbesserungen erdacht hätte, so würde dies Kapitel von feinen Liqueuren gänzlich unnütze seyn, da aber im Handel der Liquoristen dieser Unterschied einmal eingeführt ist, so ist es nöthig, etwas davon in einer besondern Abhandlung zu berühren, welche die Handgriffe dieser Künstler entwickelt, und ihnen einige Begriffe über die Theorie ihrer Kunst beibringt, die vielleicht den meisten unter ihnen, selbst den geschicktesten, noch nicht eingefallen sind.

Man nennt überhaupt feine Liqueure diejenigen, deren Ingredienzen mit der größten Sorgfalt gewählt sind, und bei deren Zusammensetzung man nichts geschont hat, was zu ihrer Güte beitragen konnte. Im Handel aber ist das Wort fein ein bezeichnendes Wort, welches man Liqueuren ganz freigebig beilegt, welche von dem bekannten Liqueure blos darin unterschieden sind, daß sie destillirt, oder mit ein wenig Zucker mehr angemacht worden. So unterscheidet sich der bei den Kaufleuten sogenannte feine Pommeranzenliqueur vom gewöhnlichen Pommeranzenblütratafia nur dadurch, weil man statt sechs Unzen Zucker auf die Pinte zehn bis zwölf Unzen genommen hat. Man giebt auch noch den Beinamen feiner Liqueure uneigentlicher

Weise

Weise denen, welche mit wesentlichen Oelen verfertigt worden, und welche deshalb einen viel stärkeren Geruch haben, dagegen aber desto mehr Zucker brauchen, ihre Schärfe zu verhüllen. Die Wahrheit zu sagen, kann man diese Klasse von Liqueuren für eine Uebertriebenheit ansehen, bei der wir uns nicht lange aufhalten dürfen, da die feinen Liqueure keine andere Bemühung erfordern, als diejenige ist, die ein jeder Liquorist bei seinen Zusammensetzungen zu beobachten hat. Doch ist es billig, hier noch eine andere Distinktion des Liquoristen anzuführen. Einer und derselbe Liqueur kann entweder fein, oder bürgerlich oder gemein seyn, wovon die Verschiedenheit, einigen zufolge, auf der Menge Brantwein, nach andern, auf der Menge des Zuckers, nach einstimmiger Meinung aber, auf der Wahl der Frucht beruhet. Andere nennen ihre feinen Liqueure, doppelte, man siehet wohl, was man von diesem Unterschiede zu denken hat.

Nicht eben so verhält es sich mit den Essenzen und Quintessenzen [87]). Sie haben zum Hauptkennzeichen dieses, daß sie mit den gewürzhaften Substanzen überladen sind, die ihren Bestandtheil ausmachen, dergestalt, daß sie fast nicht mehr davon aufnehmen können, wenn sie auch dadurch scharf würden, und dies unterscheidet sie hinlänglich von den andern Liqueuren. Fast allemal werden die Quintessenzen auf dem Wege des Aufgusses bereitet, und ohne ein besonders Verhältniß dazu zu nehmen, ist es genug, doppelt

87) Quintessenzen nennt man in Frankreich öfterer die wesentlichen aus den gewürzhaften Fruchtschalen, der Cedra, der Zitrone, Pommeranze, Bergamotte, Poncire u. s. w. gezognen Oele, seltner nennt man einige starke Liqueure so — Hab.

pelt oder dreifach so viel zu nehmen, als in die gewöhnlicher Liqueure kommen, um den Namen Quintessenz dem Liqueure zu verschaffen, der daraus entstehen soll. Da dies der einzige Unterschied ist, welcher die Quintessenzen charakterisirt, so halte ich es für überflüssig, etwas über ihre Bereitung hinzuzufügen, welche von der gewöhnlichen in keinem Stücke abweicht. Höchstens würde das Durchseihen besondere Vorsicht erfordern, da aber diese Vorsicht die nehmliche ist, welche die Oele verlangen, so verweise ich auf dasjenige, was ich davon sagen werde.

Es ist noch nicht funfzig Jahr, da man die besondere Gattung Liqueure, Oele genannt, noch nicht kannte. Es war lange Zeit hindurch der Name eines einzigen berühmten Liqueurs, welcher, ich weiß nicht warum, Venusöl genannt wurde. Einer von den Leuten, welche nicht eher ruhen, bis das Glück ihnen endlich günstig geworden, welche kein Handwerk verschmähen, weil sich in jedem Scharlatane befinden; ein gewisser Gerberbursche, der wohl wußte, daß seine Eltern sich seiner zu schämen hätten, half sich mit der Veränderung seines Namens [88]), und dadurch, daß er eine Art von Gebrauch Mode machte, bei ihm die sogenannte Bouillotte einzunehmen, zu gleicher Zeit verschenkte er einen Liqueur, welchem er den mystischen Namen Venusöl gab. Dieser angenehme Liqueur, von

88) Nach Herrn Demachy hies der Erfinder des Venusöls Bouillerot, der seinen Namen in Cigogne umänderte. Weder Herr Dejean, noch der Verfasser der Geschmackschemie melden, daß er der Sohn eines Gerbers sey; der erste nennt ihn Arzt, und erwähnt nichts von seiner Namensveränderung, wodurch ich bewogen werde, zu glauben, daß Herr Demachy übel berichtet gewesen, und hier etwas Falsches behaupte. Str.

von fast ölichter Konsistenz, welcher weder die Ekelhaftigkeit der Siroppe, noch die Schärfe der geistigen Liqueure besaß, überdies aber mit einem Namen geziert war, welcher niemand mißfällt, hatte das Glück, welches sein Verfertiger davon erwarten konnte. Man erfuhr nach seinem Tode, daß eins von den Mitteln, welche er angewandt hätte, seinem Oele einen fast unnachahmlichen Grad von Vollkommenheit zu geben, darin bestehe, nur dasjenige zu verkaufen, welches zum wenigsten zehn Jahre alt gewesen, da man in seinen Kellern eine beträchtliche Menge dieses Liqueurs fand, der durch das Jahr wohl unterschieden war. Die Furcht, an diesem Liqueur Mangel zu leiden, machte, daß, da die Sachen des Verstorbenen verkauft wurden, man seinen Liqueur so hoch hinantrieb, daß einige Partheien davon mit vier Louis die Pinte bezahlt wurden. Während der Zeit rang jeder darnach, diesen durch Mode kostbar gewordnen Liqueur nachzuahmen. Wenn einige Große ihn sehr theuer bezahlten, so stritten sich andere auf dem Wege Rechtens, wer den ächten Namen des Besitzers dieses Geheimnisses führen solle, andere hingegen suchten ihn in der Stille nachzumachen, daher die erstaunende Menge von Rezepten, welche bekannt sind, und welche in den meisten Büchern, die seit dem Tode des erstern Erfinders heraus gekommen, angetroffen werden.

Ohne dem Rezepte, welches ich verzeichnen will, mehr Aechtheit geben zu wollen, als es verdient, so kann ich doch versichern, daß es wenig Leute giebt, welchen es in diesem Stücke so geglückt hat, als mir. Der Liqueur, welchen ich zu verfertigen pflege, ist mit demjenigen übereinstimmend befunden worden, den eine Magistratsperson bereitete, welche das Rezept dazu in Bouillerots Papieren selbst gefunden hatte,

welche auf einige Zeit bei Seite gelegt worden waren, dergestalt daß wir nicht umhin konnten, uns unsere Rezepte gemeinschaftlich mitzutheilen, welches ich in allen Stücken gleich befand. Ein Herr Garus hatte schon die Hälfte von dem erfunden, was zur Bereitung der Oele gehörte, aber ein gewisser Geschmack nach dem Boden bestimmte ihn, seinen Liqueur unter die Anzahl der Arzneien zu verweisen. Dieser Garus nennte sich Arzt, und hat seinen Liqueur mit dem Namen eines Elixirs belegt.

Wir haben weiter oben gesagt, daß die Oel genannten Liqueure eine den ausgepreßten, namentlich dem Baumöle ähnliche Konsistenz besäßen. Diese Konsistenz beruhet blos auf der Menge Sirop, eigentlichem Sirop, nach dem Ausdrucke des Apothekers, das ist, welcher aus zwei Theilen Zucker und einem Theile Wasser besteht, und wovon man eine und eine achtel Pinte auf eine Pinte geistigen Liqueurs nimmt. Dieser geistige Liqueur hingegen ist nicht, wie die meisten anderen Liqueure mit Gewürzen überladen, sondern enthält davon nur eine sehr mäsige Menge, dergestalt daß die kleine Anzahl und das kleine Verhältniß der aromatischen Ingredienzen so verhüllet wird, daß die Leckermäuler sehr verlegen sind, sie zu entdecken, wenn man sie ihnen nicht bekannt machet. Garus dagegen nahm Aloe nach seiner Erfindung in sein Elixir, eine knechtische Nachahmung des berühmten Elixirs des Paracelsus. Garus glaubte die Bitterkeit dieses Saftes dadurch benehmen zu müssen, daß er ein Drittel Frauenhaarsirop dazu mischte, und auf der andern Seite sein Rezept mit etwas mehr Gewürze verstärkte, als Paracelsus vorgeschrieben hatte. Seitdem habe ich einen Künstler kennen gelernt, welcher ein sichereres Mittel gefunden hatte, der Aloe ihre Bitterkeit zu nehmen, er

lies

lies sie weg, und überredete diejenigen, welche sie wünschten, er besäße eine besondere Kunst, aus der Aloe nur das gewürzhafte Wesen heraus zu ziehen. Es ist Zeit, das Rezept vom Venusöl und die Handgriffe dabei zu verzeichnen.

Man nehme zehn Pinten guten Brantwein, thue sie in ein Alambik, in welchem man zehn Quentchen Kümmel, fünf Quentchen kretischen Möhrensaamen, und fünf Skrupel Muskatenblumen gethan hat. Man läßt es drei oder vier Tage digeriren, thut zehn Pinten Wasser dazu und destillirt aus dem Wasserbade so lange, bis man seine zehn Pinten Liqueur wieder erhalten hat. Man thut sie in eine Kruke, und gießt eilf und eine viertel Pinte gewöhnlichen Sirops, aus Wasser und Kassonade [89]) bereitet, hinzu. Auf der andern Seite hält man eine Abkochung eines Quentchen Safrans in einer Viertelpinte Wasser bereit, und bedient sich dieser Tinktur, um seinem Liqueure jene Art gelber Farbe zu geben, welche gutes Provenzeröl hat. Nach Verfluß von vierzehn Tagen muß man die Mischung entweder durch Baumwolle, welches sehr langwierig und verdrieslich ist, oder durch den Sack filtriren, welcher in seinem Trichter eingeschlossen ist, von welchem ich in dem Kapitel von der Durchseihung geredet habe, mit der Vorsicht, diesen Filtrirsack vorher in einen leichten und heissen Sirop einzutauchen. Je länger dieser Liqueur aufgehoben wird, desto mehr vereinigen sich seine Bestandtheile, und desto mehr Güte er-

89) Dagegen lehret uns Dübuisson die ächte Erfindung des Cigogne dem geläutertsten Zucker die Konsistenz eines Oels zu geben, und hiemit die Liqueure in Oel zu verwandeln. Schon an der Kassonade sieht mans, daß sich Herr Demachy, wie viele andere, vergeblich rühmt, das ächte Rezept des Gerberburschen erschnapt zu haben. Hab-

erlangt er folglich. Dieser erste Prozeß, welcher sehr langweilig ist, kann dadurch noch abgekürzt werden, daß man gleich in der Kruke sehr guten weisen Brantwein mit den gewürzhaften, gestoßenen Ingredienzen vermischt, und noch eine Vanille auf sechzehn Pinten hinzuthut. Auf dies Gemische gießt man das obbenannte Verhältniß Sirop so heiß, wie möglich. Zweimal vier und zwanzig Stunden sind hinlänglich, diese Mischung stehen zu lassen, und der Liqueur erhält durch diesen Prozeß eine Lieblichkeit, welche die Destillation zerstören muß [90]).

Zur Nachahmung des Venusöls haben die Liquoristen die fast unzählige Menge der Oele erdacht, die noch jetzt im Gebrauche sind, welche alle von den einfachen Liqueuren, die unter gleichem Namen bekannt sind, nur durch das Verhältniß Sirop verschieden sind, welcher stets von der Stärke und in der Menge seyn muß, die wir angegeben haben. Doch habe ich durch die Erfahrung gelernt, daß, wenn der Sirop weniger gekocht ist, das ist, wenn er ein wenig mehr Wasser enthält, der Liqueur deshalb nicht schlecht ist. Ich finde ihn vielmehr, wenn ich so sagen darf, weniger klebricht.

So angenehm auch diese Liqueure sind, während ich dieses schreibe, so haben sie doch etwas von ihrem Ansehen verloren. Ich weiß nicht, welche Grobheit der

90) Der Prozeß des Herrn Demachy enthält in verschiedenen Verhältnissen die nämlichen Ingredienzen der übrigen Rezepte, die ich kenne, nur den Samen der wilden Möhren (Sium siſarum, Zuckerwurzel. Hah.) ausgenommen, der sich nicht darin befindet, und doch unstreitig den verlangten Geruch geben hilft, da diese ganze Pflanze in ihrem Geruche so viel Aehnlichkeit mit dem Venusöl hat. Str.

der Zunge der sonst zärtlichsten Person sie dahin gebracht hat, mit dem vorlieb zu nehmen, dessen sich der Pöbel bedient. Aus Geschmack trinken sie das, was dieser nur aus Noth trinkt. Bloser Brantwein, oder derjenige, welcher nur ein wenig mit Fenchel gewürzet ist, um den Namen Andayebrantwein zu führen, wird auf unsern besten Tafeln ohne Umstände geführt, und ohne Erröthung getrunken.

Fünftes Kapitel.

Von den im Brantwein eingemachten Früchten.

Bei einer gewissen Arbeit des Liquoristen wird die Gestalt der Früchte, deren Saft in andern Fällen zur Verfertigung der Liqueure hätte angewandt werden können, nicht geändert. Bei dieser Gattung von Einweichung der Früchte im Brantweine kömmt ein besonderer Tausch des der Frucht eigenthümlichen Saftes zum Vorscheine, an dessen Stelle die geistige Flüssigkeit tritt. Dies geht so weit, daß man Kerne von Früchten findet, die, ungeachtet ihrer Steinschale, sonderbar durch diesen Brantwein verändert worden sind. Einige Früchte halten ziemlich hartnäckig ihren Saft an sich, wenn sie auch einen Theil Brantweins in ihr Inneres aufnehmen, einige andere sind so hart, daß sie einer Vorbereitung nöthig haben, ehe sie mit Brantweine übergossen werden. Auf der andern Seite ist das Gewürz dieser Früchte, welches größtentheils in ihrer Schale seinen Sitz hat, von fast harziger Beschaffenheit, dergestalt daß, wenn dieser Brant-

wein mit Zucker angemacht ist, zwei Vortheile daraus entstehen. Man hat das Vergnügen, die Frucht zu essen, und den gewürzhaften Liqueur zu trinken, den er zu Wege brachte. Diese doppelte Betrachtung hat mich veranlaßt, diesen Theil der Kunst des Liquoristen abzuhandeln, welchen sich auch die Zuckerbäcker anmasen, von denen jedoch in diesem Buche nicht die Rede ist.

Aus dem Vorhergehenden entstehen drei verschiedene Bearbeitungen, welche zum Einmachen der Früchte im Brantweine gehören. Die erste, welche die einfachste ist, und bei welcher die Kirschen uns zum Beispiele dienen sollen, bestehet darin, daß man die recht reife und ganze Frucht nimmt, den Stiel in der Mitte seiner Länge durchschneidet, mit einer Nadel ein kleines Loch in die Spitze der Frucht sticht, diese Früchte in Flaschen mit weiter Mündung legt, und Brantwein dergestalt darauf gießt, daß er darüber stehet. Hat man zwei Pinten Brantwein genommen, so thut man noch vier Unzen Zucker und zwei oder drei Gewürznelken hinzu, verbindet die Mündung mit naßgemachtem Pergamene, setzt die Flasche vierzehn Tage oder länger in die Sonne, und setzt sie dann bei Seite zum Gebrauche. Indem ich diese Bereitung der Kirschen vortrage, will ich nicht in Abrede seyn, daß man sie nicht nach einer der folgenden Arten einmachen könne.

Ueberhaupt wird die Kirsche durch diesen ersten Prozeß ganz entfärbet, und wenn man sie kauet, so ist sie oft dergestalt mit Brantwein angefüllet, daß der Gaumen Unannehmlichkeiten davon spühret. Auch wird diese Bereitung, welche die gemeinste ist, schwerlich anders, als nur durch diejenigen und für die in Ausübung gebracht, welche, blosen Brantwein zu trinken gewohnt, ihr Getränk zuweilen etwas verfeinern wollen.

Der andere Prozeß, die Früchte im Brantweine einzumachen, wozu wir die Aprikosen und die Claudiapflaumen (prunes de reine-claude) zum Beispiele wählen wollen, bestehet darin, daß man diese Früchte mäßig reif nimmt, sie sanft mit einer Leinwand abwischt, und sie nach einigen einschneidet, oder sich mit andern begnügt, sie mit einer Pfrieme tief bis an den Kern zu stechen. Man nimmt kochendes Wasser, wirft diese Früchte hinein, und nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verlohren haben, geschwind wieder heraus, dies nennt man in der Sprache der Kunst bleichen, man nimmt sie heraus und benetzt sie, wenn man will, mit recht kaltem Wasser, welches ihnen ein Theil ihrer Farbe wieder giebt, man legt sie auf Siebe oder Horden, um sie abtröpfeln zu lassen. Während dieser Zeit macht man die Flaschen zu rechte, in welche man sie thun will, man hat Brantwein von der besten Güte mit vier Unzen Zucker auf jede Pinte, in so wenig, wie möglich, Wasser zerlassen, vermischt. Man legt die Früchte in Gläser, welche eine weite Oefnung haben müssen, damit die Früchte nicht gedrückt werden, man gießt den erwähnten Brantwein darauf, bis er drüber stehet, und verfährt übrigens, wie im erstern Prozesse, von welchem derselbe, wie man sieht, nur darin unterschieden ist, daß die Früchte, ehe sie in den Brantwein kommen, in kochendem Wasser erweicht und gaar gemacht worden. Diese Art Aufguß ersetzt das, was der Frucht an der Reife abgeht, und gleichwohl ist es nöthig, sie nicht reif zu wählen, weil die Erfahrung lehrt, daß der Geschmack der durch kochende Wasser so reif gemachten Frucht etwas Angenehmeres, und nicht so Abgeschmacktes hat, und weil sie auf der andern Seite wenn sie allzu weich sind, zerfallen, welches ihnen einen Theil ihrer Anmuth als Tafelgerichte benimmt. Auf der andern Seite führt

die Schale der mehresten dieser Früchte, wie die Rinden jeder Gattung, eine Schärfe und eine Herbigkeit bei sich, die man beim Kosten bemerkt, und welche ihr das Begießen mit kochendem Wasser benimmt, dergestalt, daß ihr nun freier gewordenes Gewürz sich im Brantweine angenehmer entwickelt.

Der dritte Prozeß findet bei den Früchten von mehrerer Festigkeit Statt, dergleichen die Russeletbirne ist. Man wischt diese Früchte ab, die man gleichfalls gleich vor ihrer Reife abgenommen hat, und sticht sie mit einer Pfrieme durch und durch. Sobald dies geschehen, bleicht man sie, und macht sie, wie im zweiten Prozesse, wieder grün. Ehe man sie aber in Brantwein thut, bereitet man einen Sirop von sechs Unzen Zucker auf jedes Pfund der Frucht. Man kocht ihn zum Halbsirop, das ist, so ein, daß er nicht leicht wieder zusammen läuft, wenn man ihn auf einem Teller ausbreitet. Hier herein thut man die wohl abgetröpfelte Frucht, und nimmt es beim ersten Aufkochen vom Feuer, um es bis auf den andern Tag in irdenen Schalen stehen zu lassen. Den Morgen drauf findet man den Sirop immer dünner geworden, man giebt ihm seine erste Konsistenz, man thut die Birnen von neuem hinein, und wenn ein Wall drüber gegangen ist, nimmt man sie herab, um sie in Kruken zu schichten, und gießt den Sirop drüber; dann thut man eine Pinte Brantwein auf jede zwei Pfund der angewendeten Früchte, und läßt das Ganze unter sanftem Umrühren vierzehn Tage stehen. In diesem Prozesse werden die Früchte durch das zweimalige Aufkochen vorbereitet; die Schärfe ihrer Schalen, ja selbst ihres Zellgewebes, wird durch diese Eintauchung in das kochende Wasser, oder in den heissen Sirop, hinweggenommen oder verbessert, und der Brantwein findet

von allen Seiten leichtern Eingang, ohne die Frucht zu ändern, wie er thun würde, wenn er rein wäre. Diese Arbeit der Liquoristen gränzt so nahe an jene der Zuckerbäcker, welche trockne Einmachungen verfertigen, so daß man fast nur noch ein Wort hinzuzusetzen braucht, um diesen Theil ihrer Kunst auseinander zu setzen. Ich darf aber hievon nicht handeln, weshalb ich mich auch enthalten habe, von der Lauge zu reden, worein man zum Beispiel die kleinen Zitronen und dergleichen, weil sie entweder allzu unreif oder allzu bitter sind, werfen muß, da es selten geschiehet, daß man diese Früchte in Brantwein einmacht [91]).

Ob wir gleich nur drei oder vier Früchte zum Beispiele genommen haben, so ist doch die Anzahl derer, die man auf diese Weise einmachen kann, viel beträchtlicher. Die großen Arten Weinbeeren, die Mirabelle, viele Gattungen Birnen, die Pfirschen und verschiedene andere können auf gleiche Art behandelt werden.

Um diese Arten Früchte zu erhalten, muß man wohl Acht haben, daß sie stets mit ihrer Flüssigkeit bedeckt sind. Ungeachtet sie der Brantwein durchdrungen

91) Ich setze zu diesen Prozessen einen vierten, der, so einfach er auch ist, die vorhergehenden übertrift. Die Kirschen und die andern Früchte werden hiedurch mit der Zeit nicht hart, wie die gewöhnlich in Brantwein eingemachten.

Man bereitet einen Sirop von acht Unzen Zucker auf ein Pfund Frucht, schüttet die Früchte, zum Beispiele, die Kirschen hinein, und läßt einen bis zwei Walle darüber laufen. Dann nimmt man den Sirop vom Feuer, und mischet, wann er fast erkaltet ist, eine halbe Pinte Kirschgeist, oder Kirschwasser, und eine viertel Pinte Zimtwasser darunter.

Die Frucht wird nach einiger Zeit lieblich schmeckend seyn, während, daß die oben stehende Flüssigkeit einen vorzüglichen Ratafia giebt. Str.

gen hat, so würden sie doch bald verderben, wenn sie der Luft ausgesetzt blieben.

Wir haben von dieser Bereitung aus nur noch einen Schritt zu thun, um zu dem Verfahren der Naturkündiger zu gelangen, durch welches sie in den Liqueuren die Naturprodukte, die aus dem Gewächsreiche genommen sind, erhalten. Diese Aufbewahrungsflüssigkeiten sind zuweilen selbst mit Zucker gemischt, allezeit geistig, aber mit Wasser gemischt, um weder das Gewebe, noch die Farben der Pflanzen zu beschädigen.

So verschieden auch die Vorschriften zu diesen Flüssigkeiten sind, so scheinen doch keine unter ihnen die Absichten der Naturkündiger so vollkommen erreicht zu haben, als diejenige, wovon der verstorbene Herr Graf von Onsenbray in seinem Kabinette Gebrauch machte, und wozu er das Rezept bei der Akademie der Wissenschaften niedergelegt hat. In diesem Liqueure habe ich die zartesten Pflanzen gesehen, welche sowohl in Absicht ihres Gewebes, als auch ihrer Farbe, sich verschiedene Jahre hinter einander, ohne die mindeste merkliche Veränderung, erhalten haben. Schwämme, Weinblüte, Veilchen u. s. w. So lange das Rezept zu diesem Liqueur noch nicht bekannt ist, bereiten die gewöhnlichen Naturkündiger ihren Aufbewahrungsliqueur aus gleichen Theilen Weingeist und Wasser. Man wird mir diese Ausschweifung vergeben, ich habe sie blos deswegen gemacht, um immer mehr und mehr zu beweisen, wie die, dem Anscheine nach, unscientivischten Künste demungeachtet mit einigen Zweigen andere Künste berühren, deren Verwandtschaft mit ihnen man nicht vermuthen sollte, und daß folglich keine dieser Künste der Aufmerksamkeit des Naturkündigers unwürdig sey.

Sech-

Sechstes Kapitel.

Von der Vorsorge, welche die Liqueure erfordern, so wohl zu ihrer Vervollkommung, als zu ihrer Erhaltung.

In dem Zusammenhange der vorhergehenden Kapitel hat man abnehmen können, daß die Liqueure verschiedenen Zufällen unterworfen sind. Nicht immer kann man ihnen abhelfen, oft wäre es unmöglich. Es giebt auch Fälle, wo die Vervollkommung der Liqueure eine unvermeidliche Ursache eines Zufalls wird, zum Beispiele hat man zur größern Vollkommenheit der Kunst des Liquoristen an die Stelle der Gewohnheit, den Zucker in dem schon gemischten Liqueure zergehen zu lassen, das Verfahren gesetzt, mittelst des Wassers, welches in den Liqueur kommen soll, und dem Zucker, vermittelst der Wärme, eine Gattung Sirop zu bereiten. Gewiß ist es, daß der so aufgelöste Zucker sich mit den Gewürzen viel inniger vermählet, und den Geschmack des Brantweins besser verhüllet, aber hieraus entstehet auch allemal eine gelbliche Farbe im Liqueur, eine Farbe, die immer stärker wird, so wie der Liqueur altert. Diesem Unfalle abhelfen zu wollen, hiese nach einem Schatten greifen. Eben so ist es mit der Veränderung, welche andre roth gefärbte Liqueure leiden; kein Mittel kann ihnen diese Farbe wiedergeben, wenn sie verloren ist. Hier kann also nicht von diesen Zufällen die Rede seyn. Wenn aber ein Liqueur schlecht erhalten ist, so wird er seine Geistigkeit verlieren, oder wenn der Künstler, durch einen unwillkührlichen Irthum, das Verhältniß des Weingeistes verstärkt hat, so wird sein Liqueur scharf, oder das Wasser, so wird

er

er dünne. Was wir in diesem Buche von der Nothwendigkeit erinnert haben, gewürzhafte Tinkturen aller Art, geistige Auflösungen wesentlicher Oele, Spirituſſe durch die Destillation mit so viel Gewürz geschwängert, als sie aufgelöst halten können, bei der Hand zu haben, diese verschiedene Vorsicht giebt die Mittel an die Hand, den Zufällen abzuhelfen, wovon die Rede ist. Der Gaumen ist alsdann der Richter, zu entscheiden, ob man genug Sirop, Gewürz, oder Geist genommen hat, und wenn man diesen bemerkten Fehler verbessert hat, so muß man den Liqueur, wie er auch beschaffen seyn möge, von neuem wieder durchseihen. Es giebt noch zwei andere von jedem Liqueure fast unzertrennliche Fehler. Der erste ist ein Feuergeschmack (goût de feu), der sich bei allen denen befindet, die mit Weingeist bereitet worden, welcher durch die Destillation mit seinem Gewürz geschwängert ist, eine Gattung Geschmacks, den man mit der Brenzlichkeit nicht verwechseln muß. Letztere, welche stets von einer allzu heftigen Hitze herrührt, welche den natürlichen Zustand der destillirenden Substanzen zerstöhrt hat, verliert sich niemals, so viel man sich auch Mühe giebt. Der Feuergeruch hingegen ist jener scharfe Geschmack, welchen die destillirten Flüssigkeiten annehmen, weil sie in Dämpfe aufgelöst worden, ehe sie ihre gewöhnliche Fließbarkeit wieder annehmen, ein Zustand, welcher durch allzu große Ausdehnung der Bestandtheile einer Flüssigkeit sich für unsere Organe empfindbarer gemacht hat. Auch verschwindet letzterer mit der Zeit, welche diesen Theilchen ihren natürlichen Zustand wieder, anzunehmen verstattet [92]).

Der

92) Im ersten Abschnitte des vierten Kapitels, ersten Theils, sagt der Verfasser, der Feuergeschmack (goût de-feu) vergehe, wenn er nicht von einem Vorfalle herrühre, mit der

Der zweite Fehler ist der Mangel an Genauigkeit in der Zusammensetzung, welchen die neuern Liqueure haben. Dieser Fehler verschwindet, wie der erste, mit der Länge der Zeit, und wir haben an dem Beispiele des Venusöls gesehen, daß die Zeit in diesem Falle der beste Künstler sey. Man kann aber gewöhnlich die Zeit des Genusses nicht erwarten. Man will, wo möglich, in vierzehn Tagen thun, was die Zeit nur in einigen Jahren ausrichtet. Die Mittel, sich diesen Genuß zu verschaffen, sind es, wovon wir nunmehr reden wollen.

Eine der einfachsten Methoden bestehet darin, das Gefäß, worin der Liqueur ist, nicht völlig voll zu erhalten, es genau zu verstopfen, und es in diesem Zustande an einem Ort von mehr als temperirter Wärme zu setzen. Es erzeugt sich eine Verbindungsbewegung, die man nicht mit der Gährung verwechseln muß, in der Sprache der Scheidekünstler ist er eine Zirkulation, die desto leichter vor sich gehet, wenn leerer Raum im Gefäße ist, welches die verlangte Vereinigung beschleunigt. Zu diesem Behufe kann man sich eines sehr einfachen Mittels bedienen, wenn man den Liqueur in

Pin-

der Zeit von selbst, im achten Kapitel des zweiten hält er ihn für unzerstörlich, und hier sagt er ohne Einschränkung, er vergehe mit der Zeit von selbst. Was soll man davon denken? In meinen Anmerkungen wird man nähern Bericht über diese Sache finden. Der Fusel oder Feuergeschmack rührt von einem übergegangenen Pflanzenöle her, man benimmt ihn dem Brantweine durch Wiederabziehn mit Wasser, und verhütet ihn durchs Wasserbad oder den Helmabkühler. In den Stellen also, wo der Verfasser den Feuergeschmack für fast unzerstörlich hält, meint er den mit Brenzlichkeit vermischten Fusel, in denen aber, wo er, wie hier, behauptet, er vergehe mit der Zeit von selbst, meint er das brennende, feurige Wesen jedes frisch destillirten Brantweins darunter. Hah.

Pintenflaschen verkauft, und er nicht weit verfahren wird. Man läßt den ganzen Hals leer, und verstopft jede Flasche genau. Hiedurch erlangen die Liqueure ihren Grad von Vollkommenheit viel geschwinder.

Nachdem Herr Geoffroy, der Apotheker, entdeckt hatte, daß ein Pommeranzenblütwasser seinen Feuergeruch verlohr, nachdem es gefroren war, so hat man dieses Mittel bei den Liqueuren angewandt, entweder, wenn man sie geschwind trinken will, oder wenn sie eben auf die Tafel gesetzt werden sollen. Man darf also nur den Liqueur, den man vervollkommen will, der Kälte aussetzen, oder ihn in Eis stellen. Was hier vor sich gehet, wäre allein schon hinreichend, die Ungläubigen zu überzeugen, daß die Kälte eine Bewegung veranlasset, und daß sie dergleichen offenbar in den Flüssigkeiten veranlasset, die ihr blosgestellt werden. Schlüßlich setze ich noch folgendes Mittel hieher, den Liqueuren ihre Vollkommenheit zu geben. Es bestehet darinne, sie in einem Wasserbade der Wärme des lauen Wassers auszusetzen, mit der in diesem Kapitel angezeigten Vorsicht, daß ein kleiner Raum in dem Gefäße gelassen, das Gefäß selbst aber genau zugepfropft werde, daß man gleich darauf die damit angefüllten Gefäße in das möglichst kälteste Wasser setze. Dieser Uebergang aus dem Zustande der Ausdehnung, welcher durch das laulichte Bad verursacht worden, in den Zustand der Verdichtung, den das sehr kalte Wasser bewirkt, giebt innerhalb einem Tage den Liqueuren eine unerwartete Vollkommenheit. Ich sage es aber nochmals, alle diese Mittel kommen dem nicht bei, was die Zeit darin auszurichten im Stande ist. In der That wird man bemerken, daß in allen Liqueuren Zucker ist, eine Gattung Körper, welcher, aufgelöst, der Gährung unterworfen ist, und daß verschiedene die-

dieser Liqueure noch gährungsfähige, aus Früchten gezogene Säfte enthalten. Wenn die besondere Menge der geistigen Flüssigkeit, oder wenn das allzu große Uebermaß des Wassers dieser gährenden Bewegung Hindernisse in den Weg legt, sich eben so geschwind und eben so kräftig zu erregen, wie bei den gewöhnlichen Gährungen, so verhindern sie doch nicht geradezu den langsamen Gang dieser Gährung, welcher man die Art langsamer Vervollkommnung beizumessen hat, welche die Zeit in unsern Liqueuren hervorbringt.

Ich will dieses Kapitel mit der Anweisung beschliessen, wie ein Liquorist aus dem Stegreife eine unzählige Menge neuer Liqueure verfertigen kann, und dasjenige hier in einen Gesichtspunkt bringen, was etwa in den vorhergehenden Kapiteln zerstreuet liegen mag. Ich setze also den Fall, daß ein Liquorist nach dem Beispiele der Zuckerbäcker schon fertigen Zuckersirop in Bereitschaft habe, von dem er wüßte, wie viel Zucker in einem gegebenen Maße befindlich sey, einen Sirop, welcher, um sich lange zu halten, wenigstens so stark, wie die Apotheker-Siroppe, gesotten seyn muß, noch nehme ich an, daß er die Zuckerbäcker nicht nachahmen, und seinen Sirop nirgend anderswo, als in Kruken, aufbewahren wird. Letztere haben ein geräumliches kupfernes Becken, welches nie ausgeleert wird, welches, wie man gestehen muß, von ihrer Seite, wenigstens eine große Unvorsichtigkeit ist. Ueberdem wird unser Liquorist Vorrath an sehr gutem Weingeiste und gutem Cognakbrantweine haben. Ich rede hier nicht von dem vorräthigen Wasser, weil man dieses Ingredienz leicht bekommen und reinigen kann. Er wird in drei verschiedenen Behältnissen erstens Weingeist aufbewahren, welcher mit verschiedenen Gewürzen durch die

Destillation geschwängert worden [93]), als da ist, Sternanisgeist, Zitrongeist, Rosenholzgeist, u. d. g. Ich setze

93) Man kann die Vorräthe von Spiritussen, welche durch die Destillation mit verschiedenen Gewürzen bereichert worden, den Zitronengeist, den Geist vom Rosenholze u. s. w. entbehren; man darf nur einen kleinen Vorrath vom wesentlichen Oel der Zitrone, des Rosenholzes u. s. w. bei der Hand haben, um augenblicklich Weingeist nach Belieben mit Gewürzen schwängern zu können. Man darf in dieser Rücksicht nur einige Tropfen irgend eines gewürzhaften Oeles auf ein Stück Zucker tröpfeln, es dann im Weingeiste zerschmelzen lassen, und man wird ihn auf der Stelle gewürzhaft machen. So wird man nach Belieben die feinen Liqueure zusammensetzen können, und der beschwerlichen Destillation überhoben seyn. Will man z. B. Cedra verfertigen, so gießt man zwei bis drei Quentchen wesentliches Cedrаöl auf Zucker, welchen man dann in vier Pinten Weingeiste auflösen läßt, und einen aus vier Pfund Zucker und acht Pinten Wasser kalt bereiteten Sirop dazu mischet. Sollte der Liqueur etwas trübe seyn, so werden zwei Finger voll (pincée) Alaun, etwas Weingeist ohne Gewürze, oder Eiweis die Aufklärung bewirken; doch wird der Liqueur, wenn man gehörig damit verfähret, sogleich durchsichtig, oder doch innerhalb vier und zwanzig Stunden.

Will man Cinamomum verfertigen, so versetzet man eine Pinte Weingeist mit sechs Tropfen wesentlichem Zimtöle, mischet einen Sirop, aus einer Pinte Wasser und anderthalb Pfund Zucker bereitet, dazu, und seihet zwei Tage nach der Vermischung durch.

Will man Liqueure noch kürzer verfertigen, so habe man einige Flaschen einfaches göttliches Wasser, als die Grundlage der Liqueure, bei der Hand, dessen Zusammensetzung sich am Ende des Werks unter der Zahl der Rezepte befindet, und bereite die gefälligen Liqueure durch oberwähnte Hinzufügung verschiedener Tropfen irgend eines wesentlichen Oeles. Str.

(Gute wesentliche Oele bereiten, ist nicht minder schwer, als die Bereitung irgend eines feinen Liqueurs; oder will man sie kaufen, so mag man zusehen, welche erbärmliche Vermischung man dann erhält.

Ueber-

setze zum voraus, daß sein Vorrath auf vierzig Flaschen betragen kann. Im zweiten Schranke hat er kleine Fläschgen mit wesentlichen Oelen aller Art, und an der Seite eines jeden eben diese Oele in bekannten Verhältnissen Weingeist bis zur Sättigung aufgelöst. Endlich hält er im dritten Verschlage Tinkturen von fast allen Substanzen vorräthig, wovon er die destillirten Liqueure hat, ja noch von verschiedenen andern, von

Ueberhaupt sind diese angegebenen Bereitungsarten der Liqueure, deren Ingredienzverhältnisse ich der Untersuchung andrer überlasse, zwar sehr leicht, und gar nicht ermüdend, aber sie sind dann auch weit von den besten Liqueuren entfernt. Ein scharfgewürzhaftes geistiges Getränk ist etwas anderes, als ein vollkommner feiner Liqueur, dessen Geschmack, so reich er auch an Gewürze ist, durchaus nicht krell, noch auffallend, vielmehr sanft, erquickend, und von einem Geruche und Geschmacke seyn muß, deren verschiedene Bestandtheile auf der Zunge und in der Nase zu einem milden und edlen Ganzen in unmerkbaren Schattirungen zusammenfliessen. Dies zu bewirken, reicht oft die ganze Kunst des Liquoristen nicht völlig hin, und man will dies durch einige trockne Zusammenmischungen bewerkstelligen? So lange der erquickende Geist gewürzhafter Pflanzen von ihrem wesentlichen Oele, so lange scharfer Brantwein von mildem Weingeiste, und so lange blose Vermischung der Liqueuringredienzen aus dem Stegreife von der unmerkbaren und kräftigen Zusammenschmelzung derselben, durch die Länge der Zeit, durch Zirkuliren, und andere sinnreiche Kunstgriffe des Liquoristen, verschieden seyn wird, so lange wird zwischen diesen vom Verfasser dieser Anmerkung vorgetragenen geistigen Getränken und den feinsten Liqueuren ein so großer Unterschied bleiben, als ein aus Kassonade kalt bereiteter Sirop unendlich geringere Dienste bei Zusammensetzung der Oelliqueure, als das auf Cigognes Art bereitete Zuckeröl leisten wird. Hah.)

Will man, daß der Liqueur alle mögliche Mildigkeit (le velouté) besitzen soll, so setze man eine kleine Menge Zuckersäure dazu, die aber so geringe seyn muß, daß man keinen sauren Geschmack bemerke. Str.

Moschus, von Ambra und der Vanille, welche durch die Destillation nichts geben würden. Er kann auch Tinkturen von Safran, Koschenille und Sonnenwende fertig stehen haben. Endlich kann er die oben beschriebene Gattung göttlichen Wassers, und den Grundbestandtheil zu den Oelen der Liquoristen, das ist, ein Gemisch von fünf Theilen vortreflichen Brantweins gegen neun Theilen leicht gekochten Sirops bereit halten. Mit dieser Art von Warenlager und einem zarten Geschmacke versehen, so wenig man auch Rücksicht auf alles das in diesem zweiten Theile Gesagte nehmen mag, wird es sich mit den Erzeugnissen des Liquoristen, wie wir oben gesagt haben, eben so verhalten, wie mit den Geistgeburten des Tonkünstlers, welcher so sonderbare Veränderungen in seine harmonischen Lieder bringt, blos mit Anwendung einer geringen Zahl von Urhülfsmitteln.

Siebentes Kapitel.

Kenntniß der ausländischen Liqueure, von welchen man Nachricht hat, und Bemerkungen darüber.

Man kann wohl denken, daß die Verschwendung in Liqueuren nicht blos bei unsern französischen Künstlern stehen bleibt. Je ausgebreiteter der Geist der Geselligkeit ist, desto mehr haben sich Kenntnisse aller Art vervielfältigen müssen. So haben, die Hülfe, welche die durch die ersten Reisenden eingeführten Gewürze unsern Liquoristen darreichen, abgerechnet, die Nationen, denen sie eigen waren, die ersten in Verfertigung besonderer Liqueure seyn können und müssen, welche desto angenehmer für diejenigen waren, welche sie suchen, weil diese Liqueure weit herkamen, oder mit wenig bekannten Substanzen bereitet wurden. So waren die Holländer nicht so bald Herren des ausschliessenden Handels mit Zimt, als man schon von den vereinigten Provinzen aus das ganze übrige Europa nicht nur mit dieser Rinde, sondern auch mit dem theuren Liqueure, unter dem Namen Zinamomum bekannt, überschütten sahe. So verbreiteten auch die ersten Besitzer der barbadischen Inseln, durch Anwendung der in diesen Inseln bekannten Gewürze, durch Europa den so genannten barbadischen Liqueur oder Rahm. So verkauften die Engländer, welche lange Zeit hindurch die Besitzer des kleinen Geheimnisses waren, welches man

ihnen endlich in Frankreich entrissen hat, den Safran mit Vortheile zu bauen, ihren weisen und rothen Skubak.

Unsere amerikanischen Pflanzer, besser als die ersten Ueberwinder dieser neuen Welt von der erstaunlichen Menge verschiedener Gewürze unterrichtet, welche daselbst wachsen, errichteten mit Nutzung des Vorurtheils, in welchem man sich befand, daß ihr Brantwein aus Zucker entstünde, ihres Theils einen beträchtlichen Handel mit Liqueuren, welche insgesamt unter dem Namen der Liqueure aus den Inseln, oder auch zuweilen unter dem Namen des Fabrikanten, bekannt geworden sind, welcher sie mit dem größten Glücke bereitete oder verkaufte. Noch jetzt verfertiget dieselben eine Witwe, Namens Madame Amfout; ihre verschiedenen Liqueure aber sind nur noch sehr wenig bekannt. Da die meisten der andern Liqueure, das Zinamomum, der Skubak und der barbadische Liqueur endlich unter die Zahl derer gekommen sind, welche wir in Frankreich mit eben dem Glücke, als ihre ersten Erfinder, bereiten, so wollen wir hier nur von den Liqueuren aus den Inseln reden.

Man hat geglaubt, daß diese Liqueure ihre Vortreflichkeit nur der mehr oder weniger rektifizirten Gattung Brantwein, Taffia, oder Rum genannt, zu danken hätten. Dies anfängliche Vorurtheil aber ist bald verschwunden; die mit dieser Gattung Brantwein bereiteten Liqueure behalten einen brenzlichten Geruch, und haben nicht das Schmackhafte der Liqueure aus den Inseln. Nun hat man erfahren, daß die Bereiter der amerikanischen Liqueure diese so vollkommnen Getränke nicht anders bereiten können, als mit Anwendung

dung des französischen Brantweins von der besten Art, wie etwa der gute Cognakbrantwein ist.

Eine zweite Bemerkung, die man machte, war folgende: die Brantweine bekommen, während ihres Transports eine Mildigkeit, welche ihnen das längste Liegen nicht verschaffen kann. So werden die harten Weine unserer mittägigen Gegenden trinkbar, nachdem sie lange zur See gereiset sind. Die Wärme des Himmelstriches, unter welchem diese Liqueure verfertiget werden, ist eine zweite Beihülfe der Güte ihrer Zusammensetzung, man wird dasjenige, was wir über die Verbesserungsmittel dieser Arten von Zusammensetzungen erwähnten, nicht aus dem Gesichte verlohren haben. Hiezu setze man, daß eben die Ursachen, welche dem französischen Brantweine, den man nach den Inseln bringt, jene oberwähnte Vortreflichkeit verschaffen, auch denen daraus entstandenen und in den Inseln zubereitenden Liqueuren noch einen höhern Grad von Vortreflichkeit durch den Transport aus den Inseln nach Frankreich beibringen. So viel von dem, was die Handanlegung betrift. Jedesmal wird man, unter gleichen oder ähnlichen Umständen, versichert seyn können, Liqueure zu erhalten, welche denen aus den Inseln beikommen werden.

Nicht eben so verhält sichs mit dem gewürzhaften Theile. Noch bis jetzt ist derselbe in Absicht einiger dieser Liqueure ein fast undurchdringliches Geheimniß. Man hat zwar wohl entdeckt, welcher der Grundbestandtheil des Zinamomums sey, man ist von der Natur des Liqueurs von den fünf Früchten aus diesen Ländern überzeugt, man weiß, daß er das Resultat eines schicklichen Gemisches aus Ponciren, Limonien, Zitro-

nen, Bergamotten, aus bittern und sauren Pommeranzen sey, noch weiß man, daß die Gattung Samen, welche einen aus Muskate, Gewürznelken, Pfeffer gemischten Geruch hat, und die man unter dem Namen graines d'epices [94]) kennt, die Grundlage eines andern Liqueurs sey. Aber es giebt noch eine große Anzahl derselben, deren Gewürze noch unbekannt ist. Ich kann nicht besser zeigen, wie weit die Einsicht der Fabrikanten geht, als wenn ich einen sonderbaren, mir selbst begegneten Fall erzähle.

Ein Herr hatte mich nach der Mahlzeit einen Liqueur der Madame Amfout kosten lassen, und bat mich, ihm zu sagen, ob ich die aromatische Grundlage desselben entdecken könnte, ich gestand meine Unwissenheit. Die folgende Nacht hatte ich viel an Kolikschmerzen auszustehen, die ich auf die Rechnung einer Uebertretung meiner gewöhnlichen Lebensordnung schrieb. Acht Tage hernach mußte ich eben daselbst zu Tische seyn, und ich gelobte mir an, mich noch enthaltsamer, als zuvor, zu betragen; ich blieb bei meinem Vorsatze, beschloß aber meine Mahlzeit ebenfalls mit Kosten des neuen Liqueurs aus den Inseln. Die folgende Nacht war grausam, ich hatte unzähliges Aufstoßen und schmerzhafte Ausleerungen. Da dieses Aufstoßen mir immer den Geschmack des getrunkenen Liqueurs wieder herauf brachte, so glaubte ich, darin eine Aehnlichkeit mit einem gewissen Sirope zu entdecken, welcher gleichfals aus den Inseln zu uns kömmt. Den Morgen drauf bestätigte sich meine Vermuthung, und ich fand so viel Gleich-

94) Nelkenpfeffer, englisches Gewürze? semen amomi? Anh.

Gleichheit zwischen dem Calebassesirop und erwähntem Liqueure, daß ich nicht im mindesten zweifele, die Calebassenblüte, welche im Lande einen sehr annehmlichen Geruch hat, sey der Hauptbestandtheil eines der Liqueure der Madame Amfout. Wie viel der meinigen ähnliche Erfahrungen müßte man nicht anstellen, um alle die Verschiedenheiten gewürzhafter Blüten zu entdecken, die ein Liquorist in dieser neuen Welt unter seinen Händen hat, und anwenden kann.

Wenn ich mich nicht weiter über die fremden Liqueure verbreite, so geschiehet es, weil ihre Anzahl sehr eingeschränkt ist, und weil übrigens eine größere Anzahl der älteren sich bei uns einheimisch gemacht haben, und deshalb aufhören, als fremde Liqueure bekannt zu seyn. Ich begnüge mich, durch Vergleichung jener fremden Liqueure, die etwa bei uns noch üblich seyn könnten, mit denen in Frankreich fabrizirten Liqueuren gezeigt zu haben, woher die Art von Vorzug rührt, den man ersteren nicht absprechen kann.

Da bis hieher weniger von den zu diesem oder jenem Liqueure dienlichen Ingredienzen, als vielmehr von der gebräuchlichsten oder der gesunden Physik angemessensten Methode die Rede gewesen ist, die verschiedenen Gattungen der Liqueure zu verfertigen, so glaube ich, nach dieser voraus geschickten Klassifikation meinen Lesern eine Art von Wörterbuch schuldig zu seyn, welches, von aller Beschreibung in Rücksicht der Natur der Ingredienzen oder irgend einer Handanlegung frei, ihnen das Vergnügen gewährt, mit gewissem Erfolge alles dasjenige in Ausübung zu bringen, was in diesem zweiten Theile gesagt worden ist. Doch lasse ich mich nicht darauf ein, alle bekannte Formeln liefern,

sondern blos eine gute Anzahl derselben von jeder Gattung anzeigen zu wollen, um der Wißbegierde der Leser hinlängliche Gnüge zu leisten. Ich stehe zwar für die Güte der anzuführenden Rezepte, doch will ich nicht glauben machen, daß es keine bessern gäbe. Zu Ende des Werks wird man dies Verzeichniß von Rezepten antreffen.

Dritter Theil.

Der Liqueurhändler, bekannter unter dem Namen des Caferierlimonadier.

Erstes Kapitel.

Vom Handel mit Brantweinen und Liqueuren.

Wir haben in der Einleitung erinnert, daß unter der Zahl Personen, welche auf die Destillation Ansprüche zu haben vermeinen, sich die Limonadiers befänden. Diese Gilde ist eine der zahlreichsten, jedoch von sehr neuer Einrichtung. Unsere guten Vorfahren versammleten sich bei den Weinhändlern, wo man ein Gläschen machte (aller à l'estaminet). Man mag auch noch so wenig in der Anekdotengeschichte bewandert seyn, so siehet man, daß selbst die großen Herren ihr Lieblingsweinhaus hatten, daß auch gescheute Leute das ihrige hatten, und daß es fast keine Schande war, sich für einen guten und starken Trinker auszugeben. Verschiedene unserer Provinzen haben diesen alten Geschmack beibehalten, besonders hat ihn Flandern nicht verlohren. Es sey nun, daß man dieser Art Versammlungsörter müde geworden, in welche sich Mißbräuche, Ueberladung, ja selbst die Ausschweifung eingeschlichen hatten, oder weil der Geschmack für die Neuheit die französischen Köpfe kräftiger zu bearbeiten anfieng, kurz, zu der Zeit der ersten Gesandtschaft, welche Ludewig

der Vierzehnte vom Großherrn erhielt [95]), errichtete ein Türke aus dem Gefolge des Botschafters in dem gangbarsten Theile dieser Stadt einen Laden, in welchem er das Lieblingsgetränk der Levante Kaffee ausschenkte. Die Reinlichkeit dieses Gewölbes, die neuen Gefäße, in welchen er dieses Getränk ausschenkte, die Vortreflichkeit des Getränks, vielleicht auch der Ueberdruß gegen jene Art von Zecherei, die bei den Weinhändlern zu sehr eingerissen war, alles trug dazu bei, dem Gewerbe des Türken ungemein aufzuhelfen. Er ward nicht nur reich, sondern auch die sehr große Zahl seiner Nebenbuhler, die so gleich entstanden, befand sich wohl dabei. Nun wurden die Kaffeehäuser der Sammelplatz ehrbarer Personen, man verließ die Weinschenken, und die reich und zahlreich gewordenen Limonadenhändler ließen sich Statuten, eine Gilde und Privilegien geben. Schade, daß sie ihren ersten Errichter nicht zu ihren Schutzherrn wählen konnten, er starb als Muselmann.

Da sie ihre Einrichtungen erhielten, ließen sich die Limonadiers den ausschließenden Handel und selbst die Verfertigung aller zusammengesetzten Liqueure zueignen. Sie haben sich diesen Freibrief so sehr zu Nutze gemacht, daß man sie mit Unerschrockenheit ihr ausschließendes Recht, sie zu verschleißen, gegen die reichsten und unternehmsten Kaufleute behaupten und erfechten sahe. Es sey nun, daß die Essigbrauer, bis zu der Zeit, wo diese neue Mitwerberei ihrem Gewerbe scha-

95) Dubuisson erinnert, daß Ludwig der vierzehnte keine Gesandtschaft vom Großherrn, wohl aber einen Botschafter von Siam im Jahr 1686 erhalten. Da nun schon viele Jahre vorher die Innung der Destillirer bestanden, so sey dies Märchen vom Türken ein bloser Spas. Hrh.

schaden konnte, nicht aufmerksam gewesen, oder weil sie glaubten, diesen Zweig ihrer Kunst gering achten zu können, mit einem Worte, sie sahen die Limonadenhändler als ihre Nebenbuhler in Absicht auf die Destillation. Der Limonadier also ist seinem Gewerbe nach der Verkäufer jedes warmen Getränks, und aller derer, welche mit den Säften der Früchte und mit Zucker bereitet, unter dem allgemeinen Namen der kühlen Liqueure und des Gefrornen bekannt sind, übrigens destillirt, fabrizirt, und verkauft er die starken Getränke, vom Brantweine an, bis zum zusammengesetztesten Liqueure. In letzterer Hinsicht reden wir von ihnen in diesem Werke, doch muß man wissen, daß der Verschleis des eigentlichen Brantweins nur von denen Kaffetiers ausgeübt wird, welche die wenigste Gelegenheit haben, warme Getränke zu verkaufen. Man könnte sie als Höker ansehen, welche, als eine Art Krämer, unter einer blosen Einwilligung der Polizei, Hökerbrief genannt, die Erlaubniß haben, in kleinen Gewichten und kleinem Gemäse eine unzählige Menge Dinge zum Gebrauche des geringen Mannes zu verkaufen. Der Verkauf des Brantweins ist überdies noch unter die Essigbrauer und Gewürzkrämer vertheilt. In vielen unserer Landstädte sind die Essigbrauer noch die einzigen, welche Brantwein schenken.

Nichts ist dem Anscheine nach einfacher, als dieser Handel. Man darf nur gute Kaufmannsware von Brantweine haben, und sie dergestalt im Kleinen verschleisen, daß man im Mase und im Preise nicht zu kurz komme. Gesetzt der Kaufmann hätte eine Pinte Brantwein zu acht und zwanzig Sous, und er verkaufet sie im Kleinen das Mäßchen zu sechs Liards, so muß er neunzehn Mäßchen aus der Pinte schenken, wenn er zu dem Preise einer solchen Pinte, wenn

er

er sie auf einmal verkauft, kommen soll. Hier fängt aber der erste Mißbrauch an. Die kleinen Mäßchen sind so beschaffen, daß sie von aussen groß scheinen, in der That aber nur so viel innern Raum haben, daß die Pinte, statt neunzehn Mäßchen, vier und zwanzig liefern kann, welches die Pinte Brantwein zu acht und dreisig, statt zu vier und zwanzig Sous bringt. Dies wäre nun eben nichts, wegen des bei jedem Verschleise nothwendigen Verlustes; aber eine Menge Mißbräuche, die desto schädlicher sind, da sie stets der Arbeitsmann büsen muß, bietet sich beim Verschleise des Brantweins dar; besonders seit der Einführung der starken Brantweine, welche der Brantweinschenke mit Wasser mischen muß, um einen trinkbaren Brantwein daraus zu machen. Unter Kaufleuten sind die Verhältnisse des Wassers bekannt und bestimmt, aber ein Mann, der sich ein Gewissen machen würde, seinen Mitbruder zu betrügen, oder welcher es nicht kann, weil dieser es merken würde, trägt kein Bedenken, den Unglücklichen, der bei ihm einen Schluck Brantwein trinken will, durch Ueberschreitung der in seinen Brantwein gehörigen Menge Wassers zu betrügen, dergestalt, daß wenn er $\frac{4}{7}$ Brantwein hat, das ist, solchen, zu welchem man drei Pinten Wasser nehmen muß, um sieben Pinten trinkbaren Brantwein daraus zu machen, so stehet der Schenke nicht an, vier Pinten statt dreien darzu zu thun, wodurch er im Verschleise wirklich eine Pinte Wasser für acht und zwanzig Sous mitunter verkauft. Nun weiß er nur allzu wohl, daß dieser gewässerte Brantwein mit der Zeit an seiner Güte verlieret, und daß auf der andern Seite die Brantweintrinker alten Brantwein verlangen, da nun der Brantwein desto mehr Farbe hat, je älter er ist, so giebt ihm die Kurkume, eine Art Ingber, ein Hülfsmittel an die Hand, einen doppelten Vortheil zu erreichen, seinen Brantwein

sehr

sehr hoch zu färben, und ihm einen Geschmack mitzutheilen, welchen der Taglöhner, der ihn trinkt, mit der geistigen Stärke verwechselt. Unter Kaufleuten selbst ist dieser Betrug sehr leicht zu entdecken. Die Brantweinwage wird von allen angenommen, und der blose Anblick ist ihnen schon hinlänglich, zu entdecken, ob der Brantwein künstlich gefärbt ist, oder nicht; wenn sie ihn vollends kosten, so mag noch so wenig scharfe Materie hineingethan worden seyn, sie entwischet ihrer Zunge nicht. Jener Unglückliche aber, den das Bedürfniß, die Gewohnheit, Vorurtheil und Armuth verleiten, zu glauben, eine kleine Menge Brantwein werde ihn eben so stärken, als eine beträchtlichere und theurere Menge Wein, woran soll dieser die Betrügereien erkennen, durch die er getäuscht wird? Ich gestehe, ich weiß kein Mittel, welches man ihm an die Hand geben könnte, er müßte denn ein gewisses, dem Anscheine nach lächerliches, Mittel anwenden, dessen er sich sonst mehr aus Gewohnheit, als Ueberlegung zu bedienen pflegt. Selten daß ein Brantweintrinker das Glas, worin das Getränk war, nicht auf seine Hand auströpfeln sollte; er reibt die Tropfen in der Hand, erwärmt sie, und will, indem er daran riecht, wenigstens seine Nase zum Mitschuldigen der Vergehungen seines Gaumens machen. Gäbe er hier Achtung, so würde er nicht nur an dem langsamen Verfliegen merken, wie schwach der Brantwein sey, den er getrunken, sondern er würde auch an dem aufsteigenden Geruche die fremden Substanzen inne werden, womit er angemacht ist. Was will ich mich aber hiebei aufhalten? Werden die Brantweintrinker dieses Werk lesen?

Indem ich die Mißbräuche entwickele, die bei diesem Verschleise begangen werden, habe ich nicht die Absicht, alle Brantweinhändler anzuschuldigen. Es

giebt deren, welche durch rechtschaffene Gesinnungen abgehalten werden, irgend einen Betrug zu spielen, ich glaube sogar mit Vergnügen, daß es die größere Anzahl ist; konnte ich aber von dieser Art Handel reden, ohne einen Abriß von den Verfälschungen zu geben, die dabei vorkommen können? Was den Verkauf der eigentlichen Liqueure anlangt, so schenkt sie der Limonadenhändler auf zwei Arten aus, entweder in einem kleinen Glase, worein sie aus irgend einer Flasche gegossen werden, während daß man das Glas auf einem Kredenzteller hält, oder man verschenkt sie in Karabinern (à la rauperte), einer Gattung von Fläschgen, die etwa eine Viertelpinte halten. Die Limonadenhändler tragen sie, besonders im Sommer, in einer kleinen blechernen Büchse mit Eiswasser (eau glacée) angefüllt, auf, dies sind die feinen Liqueure, die am gewöhnlichsten in dieser Gestalt verschenkt werden. Ich werde hier nicht von den gemeinen Liqueuren reden, die alle Betrügereien unterworfen sind, welche wir bei Gelegenheit des Brantweins gerüget haben, und deren Verschleis nur der niedrigsten Klasse von eigentlichen Limonadenhändlern eigen ist. Ich habe anderswo vorgetragen, wie man den Andayebrantwein nachmacht, eine Art Nachahmung, deren der Alikantwein, eine Gattung Liqueurwein fähig wäre, welcher bei dem Limonadenhändler stark abgehet. Diese Nachahmung hängt mit der Kunst, Wein zu bereiten und zu verkaufen, zusammen.

Zwei-

Zweites Kapitel.

Vom Kaffee.

Der Trank, welcher allgemein Kaffee genannt wird, giebt den Künstlern, welche uns in diesem dritten Theile beschäftigen, den Namen. Man hat von allen Seiten Beschreibungen von dieser Pflanze, welche eine Gattung Jesmin [96]) ist, von seiner eigentlich sogenannten Bohne, von der Art, ihn einzuerndten, von seiner Kultur, und vom Handel mit Kaffee. Diese Pflanze ist kaum seit einem Jahrhunderte in Frankreich bekannt. Der Kaffee kam ehedem nur aus Arabien. Die Türken allein bedienten sich desselben. Nun ist er nicht nur in unsern amerikanischen Pflanzungen wohl fortgekommen, sondern auch daselbst ein für ganz Europa wichtiger und für einige Gegenden so beträchtlicher Gegenstand des Handels geworden, daß man sich genöthiget gesehen hat, Verordnungen zu verfassen, um theils seinem Anbaue Schranken zu setzen, theils auch um seinen Gebrauch zu untersagen. Die verschiedenen Gegenden, woher der Kaffee gezogen wird, theilen den käuflichen in vier Hauptklassen. Der Kaffee von Mekka, der bourbonische, der Kaffee von den An-

96) Seine Aehnlichkeit mit dem Jesmin erwarb ihm den Namen des arabischen Jesmins. Herr von Jussieu hat die Beschreibung und Abbildung des Kaffeebaums in den Denkschriften der pariser Akademie vom Jahre 1713 unter dem Namen Jasminum arabicum, lauri folio, cujus semen apud nos caffé dicitur, geliefert. Linné trennt den Kaffeebaum vom Geschlechte des Jesmins, und nennt ihn coffea arabica. Str.

tillen und der cayennische. Sie sind insgesammt unter einander verschieden, sowohl in Absicht der Größe, als in Absicht der Farbe. Der Mekkakaffee ist mehr gelb als grün, der bourbonische ist klein und grün, der cayennische würde dem levantischen gleichen, wenn er nicht stärker wäre als dieser, wie der von den Antillen dem bourbonischen gleichet, nur daß er größer ist. Man bemerkt auch, daß nur der Kaffee, welcher ganz neuerlich eingeerndtet worden, eine grünliche Farbe hat. Auch hängen die Leckermäuler ihren Kaffee an einem trocknen und warmen Ort auf, um ihn zur Trockenheit zu bringen.

Welchen Kaffee man auch wählet, so röstet ihn der Kaffeeschenke in einer Art runder Büchse, welche aus starkem Bleche bereitet wird, und von einer Axe oder einem eisernen Spiese durchbohrt ist, wovon das eine Ende spitzig ist, das andre aber sich in einen Drehling endigt. Dieser blecherne Zylinder wird in der Mitte mit einer eingeklinkten Thüre versehen, wodurch man den Zylinder leer macht, oder anfüllt. Man hat einen viereckigen Ofen, gleichfalls aus Blech verfertigt, welcher tief genug ist, um zwischen dem Roste und dem Zylinder, wenn er aufgesetzt ist, drei bis vier Zoll Raum zu lassen. Dieser Ofen steht auf vier eisernen Füssen, und nimmt in zwei Ausschnitten die beiden Enden der Axe auf, von welcher wir eben geredet haben. Hieraus folgt, daß dieser Zylinder mittelst des Handgrifs, welcher an dem einen Theile des Ofens hervorragt, herum gedrehet werden könne. Man füllet die Trommel nur bis an die Höhe der durchgehenden Axe mit Kaffee an, da man bemerkt hat, daß der Kaffee durchs Rösten so sehr aufschwillt, daß er den ganzen Zylinder erfüllet. Ist alles im Stande, so thut man angezündete Kohlen in den Ofen. Das Herumdrehen der Trommel vertritt die Stelle des Blasebalgs, der Kaffee fängt an, ei-

nen

nen dunklen Dampf ohne Geruch, und welcher inwendig die Trommel befeuchtet, zu verbreiten, der Kaffee wird allmälig gelb, man hört ein Geräusch, wie vom Verprasseln, der Kaffee schwillt stark auf, und läßt eine feine Schale fahren, von welcher wir bald reden wollen. Man empfindet einen angenehmen Geruch, und nach und nach steigen weislichte Dämpfe auf. Wenn nun dieser Geruch mit einem geringen Feuergeruche begleitet zu werden anfänget, so ist es Zeit, den Zylinder vom Feuer zu nehmen, und ihn auf irgend etwas anderes, nur nicht auf dem Ofen gestützt, ununterbrochen um seine Axe zu drehen. Wenn der Dampf sich zu vermindern anfängt, so öfnet man die Trommel, und findet den Kaffee von bräunlichgilblicher Röthe, man schüttet ihn geschwind in einen Kasten, welchen man zumachen kann. Das wesentlichste Stück beim Kaffeebrennen bestehet darin, daß die Trommel gleichförmig herumgedrehet werde, denn dadurch werden die Bohnen gleichförmig braun. Was die Dauer dieser Operation anlangt, so beruhet sie auf der Sorte des Kaffees, welchen man brennet, die Anzeige der Beendigung derselben ist stets der ausdampfende angenehme Geruch, und die mehr rothe als braune Farbe, indem man ihn hier nicht zerstören, oder verkohlen, sondern nur den Anfang eines Oels entwickeln will, von welchem die Güte des Kaffeegetränks abhänget.

Wenn der Kaffee wohl gebrannt ist, findet man eine mehr oder minder beträchtliche Menge dieser Schalen, von welchen wir geredet haben, deren, wie man sagt, sich die Sultaninnen einzig und allein bedienen, um ihren Kaffee zu bereiten. Gewiß ist es, daß diese Schalen zu dem Theile der Bohnen gehören, welchen man die unmittelbare Hülle derselben nennen kann, da sie nun überdem weniger gebrannt sind, als die Bohne

selbst, so liefern sie ein Getränk, welches gewürzhafter und weniger scharf ist, doch pflegt man sie nicht von der Bohne zu scheiden, man thut das Ganze in die Mühle, um es zu gröblichem Pulver zu machen. Ich habe einstmals bemerkt, daß nicht genug gebrannter Kaffee mit eben so viel hinlänglich gebranntem vermischet ein angenehmeres Getränk zu Wege brachte, als jede andere Gattung Kaffee vor sich hervorgebracht haben würde.

Die Kaffeemühle ist gewöhnlich von Eisen und bestehet aus einer entweder runden oder viereckigen Büchse, in Gestalt eines Rumpfs, welcher auf einem Zylinderstücke von Stahl ruhet. Der Zylinder ist hohl und ist an seiner innern Oberfläche in eine Menge Furchen abgetheilt, deren Seiten hervorspringen; seine Tiefe ist höchstens acht Linien; inwendig ist er mit einer halb eiförmigen Nuß ausgefüllt, welche gleichfalls von gutem Stahle, und in seinem Umfange ein wenig tiefer gefurcht ist, als das Innere des Zylinders, zuweilen in einer halben Spirallinie. Das elliptische Stück dieser Nuß ist der obere Theil; durch ihn gehet eine Spindel, welche eines Theils in einem eisernen Biegel läuft, welcher am Boden des Zylinders befestigt ist, mit dem andern Ende aber durch einen andern, gleichfalls eisernen Biegel gehet, welcher im Grunde des Rumpfs angebracht ist. Diese Axe ist lang genug, um über den Rumpf hervorzuragen; hier ist das Ende derselben viereckig geschmiedet, um in einen Drehling zu passen, vermittelst dessen man die Nuß im Zylinder herum drehet. Verschiedene verständige Künstler lassen sich in der Mitte des Rumpfs an dieser Spindel zwei kleine Flügel anmachen, welche von geschlagenem Eisen, nach Beschaffenheit der Weite des Rumpfs mehr oder weniger lang und breit, beide aber dergestalt schief gestellt sind, daß

einer

einer dieser Flügel von seinem Befestigungspunkte an abwärts, der andere aber aufwärts geht. Durch diese Vorrichtung wird die Bohne, welche man in den Rumpf schüttet, stets umgerührt, gehindert, daß sie sich nicht im Grunde verstopfen kann, und das Mahlen geht geschwinder und gleichförmiger von statten.

Es ist nicht nöthig zu sagen, daß, bei einigen Mühlen, die Nuß und die Spindel wagerecht sind, daß an letzterer Art zuweilen doppelte Drehlinge sind, und daß man unter der Nuß ein Behältniß anbringt, welches die herabfallende Materie aufzunehmen im Stande ist, aber nicht so unnöthig ist es, zu erinnern, daß die Nuß im Zylinder dergestalt laufen muß, daß das herauskommende Pulver eher zu grob, als zu fein ist. Jedermann weiß, was geschehen muß, wenn man nach Einschüttung des gebrannten Kaffees in den Rumpf die Nuß beweget. Die zwischen dieser Nuß und dem Zylinder zermalmte Bohne schlüpft durch die Rinnen beider hindurch, und bildet, was man gemahlenen Kaffee nennt.

Aus diesem gemahlnen Kaffee verfertigt man das Getränk, Kaffee genannt. Da ich hier von dieser Arbeit im Großen rede, so will ich nicht erörtern, ob es vortheilhafter sey, allen gebrannten Kaffee mit einem Male zu mahlen, oder nur so viel, als man benöthigt ist. Eben so wenig will ich von der mehr oder weniger geringfügigen Vorkehrung reden, deren sich einige bedienen, um dies Getränk angenehmer zu machen.

Man läßt in einem großen Kaffeetopfe die Menge Kaffee kochen, welche die Menge Tassen enthält, die man bereiten will. Diese Menge schätzt man auf etwa eine Viertelpinte auf jede Tasse, die Menge Kaffee aber

auf zwei bis drei Quentchen. Wenn das Wasser in Kochen ist, so nimmt man den Kaffeetopf vom Feuer, gießt etwa den vierten Theil davon heraus, thut die nöthige Menge Kaffee hinein, und nähert es ein wenig dem Feuer. Die erste Wirkung dieser neuen Hitze bestehet darin, daß die Flüssigkeit zu steigen anfängt, welches Aufwallen man durch allmälig wiederhohlte Zugießung des Viertheils Wasser, welches man aus dem Kaffeetopfe zurück behalten hatte, dämpfet. Sobald die Flüssigkeit zu steigen aufhört, nimmt man sie vom Feuer, verschließt den Kaffeetopf genau, und läßt die Flüssigkeit in der Nähe des Feuers sich abklären. Dieses Aufhellen geschiehet zwar in der That langsam, wenn man die Flüssigkeit sich selbst überläßt, viel geschwinder aber bei dem Limonadenhändler. Folgende sind die verschiedenen Mittel, deren man sich in dieser Absicht bedient. Einige setzen den Kaffeetopf auf einen Marmor oder sonst sehr kalten Körper, der Boden kühlet sich sehr geschwinde ab, und verschaft dem Satze Gelegenheit, sich mit größerer Geschwindigkeit auf dem Boden des Kaffeetopfs niederzuschlagen. Andere dagegen werfen ein wenig geschlagene und ausgefaserte Hausenblase hinein. Dieser Leim schlägt sich nieder und ziehet gleich einem Netze allen Satz, welchen er antrift, zusammen. Hiedurch wird die Flüssigkeit viel heller, man muß aber auch gestehen, daß sie viel von ihrer Farbe und ihrem Geschmacke verlieret. Einige Limonadiers pflegen dann in ihren Kaffeetopf ein wenig aufgelösten Karamel zu schütten, die feinen Zungen aber merken es.

Man schenkt den Kaffee auf zweierlei Art, entweder blos mit Wasser, oder mit Milch. Die gewisseste und, bei der letztern Art, ihn zu trinken, unverdächtigste Weise bestehet darin, den Kaffee und die Milch, jedes besonders, aufzutragen, wie die berühmtesten Kaffeeschenken thun. Nicht als ob er durch die Vermischung in der

Küche

Küche nicht eben so gut ausfiele; genug daß es Leute giebt, welche bei der Bereitung des schon mit Milch verfertigten Kaffees nicht gehörig zu Werke gehen könnten, so ist schon in diesem Betrachte die eben angezeigte Methode vorzüglicher. In der That giebt es Werkstätte der Limonadenhändler, in welchen man niemals den Kaffeesatz wegwirft, ohne ihn vorher durch wiederhohlte Aufkochungen völlig ausgezogen zu haben. Diese Abkochungen, welche allen angenehmen Geschmack, welchen der Kaffee bei seinem ersten Aufgusse gab, verloren, und dagegen alle die Schärfe erlangt haben, welche durch die Stärke des Feuers bereitete Extrakte besitzen, diese Abkochungen, sage ich, werden zur Konsistenz eines sehr dicken Sirops abgedampft, wovon man einen Löffel voll in eine Tasse kochender Milch schüttet, um augenblicklich Milchkaffee zu verfertigen. Nach dem Vorerwähnten habe ich nichts über diese schlechte Handanlegung hinzuzusetzen.

Unter allen bürgerlichen Methoden, welche zur Bereitung des Kaffees erdacht worden sind, werde ich nur von der letzten reden. Hiezu hat man einen Trichter von weisem Eisenblech, im Kleinen so verfertigt, wie derjenige, von dem wir bei der Durchseihung der Liqueure geredet haben. Dieser Trichter ist entweder äusserlich gegen seine Spitze zu mit einem wagerechten Bleche umgeben, vermittelst welchem man ihn auf einen Kaffeetopf stellen kann, oder er ruhet auf einem blechernen Ringe mit drei Füssen, daß man eine Tasse drunter setzen kann. Wenn dieser Trichter nun mit einem nesseltuchenen Sacke gefüttert, und, wie gesagt, aufgestellt worden ist, schüttet man den gemahlnen Kaffee in den Sack, gewöhnlich in verdoppeltem Verhältnisse auf jede Tasse. Nun gießt man kochendes Wasser in den Filtrirsack, welches gar bald den Kaffee durchdringt, und durch das Nesseltuch durchseihet. Man gießt dies

Wasser in drei oder vier Malen auf den Kaffee durch das Nesseltuch, und trinkt ihn alsdann. Ich überlasse es den Leckerzungen, ihren Ausspruch über das Verdienst zu thun, welches diese Bereitung hat. Denn man muß im Kaffee zwei sehr von einander verschiedene Dinge unterscheiden, den Geruch, welchen er nur von dem Theile seiner Substanz, welcher durch gelindes Brennen die riechende Eigenschaft bekommen hat, erhält, dergleichen ungefähr die künstlich harzigen Substanzen sind; dieser Geruch würde bald verfliegen, wenn das zu lang anhaltende Brennen diese Substanz zu einer Gattung brenzlichten Oels umänderte. Was zum zweiten beim Kaffee zu bemerken ist, ist sein färbender Theil, oder eine extraktähnliche Materie, welche allemal geröstet ist, und die, je mehr sie es ist, desto stärker sie diesen Trank färbet und desto schärfer sie ihn macht.

Ich glaube zuverlässig, daß die erstere Eigenschaft dem Kaffee so eigen ist, daß jede Substanz, die man an seiner Stelle nähme, und sogar sorgfältig brennete, zwar einen Geruch haben, daß dieser Geruch aber niemals der Wohlgeruch des Kaffees seyn würde. Was die zweite Eigenschaft anlangt, so würde jede etwas festere, und wie jener gebrannte Gewächssubstanz eben so, wie er, dem Wasser Farbe geben. Auch würde die Gattung Schärfe, die daraus entstehen würde, etwas der Gattung des gerösteten Körpers eigenes besitzen. Wenn man also vom Kaffee wohl urtheilen will, muß man wohl an die Gattung Wohlgeruch gewöhnt seyn, welche er aushaucht, wenn man ihn trinkt, ein Dampf, welcher den Geruch reizt, doch weniger durch die äusseren Nasenlöcher, als vielmehr durch die innern Oefnungen der Nase, überdies seine Zunge wohl an die Unterscheidung der Gattung Schärfe gewöhnen, welche dieser Kaffee durchaus haben muß, weil er gebrannt ist.

Es bietet sich ein Haufen Dinge dar, welche erdacht wurden, die Stelle des Kaffees zu ersetzen. Man weiß, mit welcher Art von Glück die Zichorienwurzel, gebrannt, und im Aufgusse genommen, die Jahre daher eingeführt worden ist, in einem Königreiche, wo politische Betrachtungen die Einfuhre des Kaffees und folglich seinen Gebrauch verboten [96]). Dies Beispiel berechtiget aber um nichts mehr diejenigen, welche, bei der Freiheit, Kaffee kaufen zu dürfen, und unter dem Titel Kaffee zu schenken, statt dieses Getränkes einen Trank aus Reis, Bohnen, Roggen, Linsen, Gerste, ja von fast allen mehligten und gebrannten Samen unterschieben wollten; denn Kaffee ist es, was man von ihnen haben will, und nicht Getränke dieser Art. Man mag immerhin in einigen Provinzen, wo der Kaffee theuer ist, irgend eine Sache, wenn sie nur bekannt ist, an die Stelle setzen, dies ist nur eine veränderte Art, dem Luxus Genüge zu thun. So haben wir Erdäpfel, gekocht, geschnitten, getrocknet, dann wieder geröstet, und auf Kaffeeart bereitet, dieses Getränk ersetzen sehen.

Ich will nur noch ein Wort vom Gebrauche des Kaffees sagen. Ich glaube nicht der einzige zu seyn, welcher bemerkt hat, daß, seitdem dieses, immer übel und mit schlechter Milch bereitete Getränk, das Lieblingsfrühstück unserer Marktweiber geworden, sie jene frische Farbe und die Gesundheit verloren haben, die sie noch hatten, als sie sich eines gröbern Frühstücks be-

96) Die (spanische) Kicher (pois chiche, pois becu d' Espagne, cicer arietinum, Linn.) soll unter allen Gewächsen dem Geschmacke des Kaffees am nächsten kommen, und es giebt Gegenden, wo die Kaffeeschenken spanische Kichern mit Kaffee vermischen, um desto mehr zu gewinnen. Str.

bedienten. Immer wird es ein sonderbares Schauspiel für den Philosoph bleiben, wenn er ein Frauenzimmer von der großen Welt auf der einen Seite erblickt, welche weichlich in ihrem Schäferkleide dahingelehnt, von einem wohlgefirnisten Tischgen aus einer porzelainenen mehr oder weniger reich ausgeschmückten Tasse, ein saftreiches Frühstück, wozu der Mekka seinen Wohlgeruch mischt, mit wohlgeläutertem Zucker und guter Sahne nimmt, auf der andern Seite aber ein Gärtnerweib erblickt, welche aus ihrem weidenen Korbe einen schlechten alten Topf von Fajance nimmt, in welchen sie ein schlechtes Dreierbrodt in ein abscheuliches Getränk taucht, welches man ihr für Milchkaffee ausgiebt, besonders, wenn dieser Denker überlegt, daß dies Frühstück für beide wenigstens überflüssig sey.

Drittes Kapitel.

Von der Schokolade.

Die Eroberung der neuen Welt hat Europen einige Vortheile zu Wege gebracht, welche das Uebel nie ersetzen werden, welches nach Europa aus dieser Gegend geflossen ist. Unter die Zahl der Vortheile gehört die Entdeckung, welche die Spanier von dem Getränke machten, welches die Mexikaner zu ihrer Delikatesse machten, sie schrieben ihm wundernswürdige Eigenschaften zu. Die Spanier glaubten ihren neuen Unterthanen, und eileten, alles zur Bereitung der Schokolade Nöthige in ihr Land herüber zu bringen. Wir wollen die wundernswürdigen Tugenden bei Seite setzen, die man mit überspanntem Begriffe darin suchte,

aber

aber nicht fand. Jedermann ist einstimmig, daß das Schokoladegetränk eine Art Nahrungsmittel sey, welches besonders trägen Magen wohl bekommt, und dessen sich folglich die Alten heilsamlich bedienen. Bald entdeckten die andern europäischen Nationen das Geheimniß der Spanier, und man bereitete von allen Seiten eben so gute Schokolade, als diejenige, die jene verkauften.

Unsere Limonadenhändler pflegen das Getränk zu bereiten, welches Schokolade heißt, die Bereitung des Teigs, woraus dies Getränk verfertigt wird, ist unter den Händen einiger herumziehenden Arbeiter geblieben, die sich mit ihrem Geräthe zu demjenigen verfügen, welcher dergleichen verfertigen will. Denn in diesem Falle geben sich Limonadenhändler, Gewürzkrämer, Apotheker, Essigbrauer, und noch viele andere, außer diesen vier Gattungen von Händlern, für Schokoladefabrikanten aus. Bis zum frommen Einsiedler herab, setzt man in Paris eine beträchtliche Menge davon ab.

Ehe ich von der Bereitung der Schokolade rede, ist es billig, etwas von seinen Ingredienzen zu sagen. Kakao ist der Grundbestandtheil, und Zucker, Vanille und Zimt ist die Würze. Kakao ist ein brauner Kern, von verschiedenen, unregelmäsigen Blättern zusammengesetzt, in eine zwiefache Schale eingehüllet, deren innere verschiedene Erhabenheiten hat (chagriné). Dieser Kern ist der Same eines Baums, dessen botanische Beschreibung hier überflüssig seyn würde, da man sie fast in allen Büchern antrift. Man unterscheidet im Handel verschiedene Sorten von Kakao [98]). Die erste

98) Linne' bezeichnet diesen Baum mit dem Namen Theobroma cacao und Pluckenet, welcher auch eine Abbildung davon giebt, nennt ihn arbor cacavifera americana. Str.

ste und berühmteste ist der Großcaracakakao, da es eine große Sorte war, die man aus Caraca zog. Dieser geschätzte Kakao ist sehr rar geworden, und hat fast allemal den Fehler, daß er innerlich von Schimmel angegriffen worden. Der Mittelcaraca ist am häufigsten im Gebrauch, kleiner aber breit, wie der Großcaraca. Er ist sehr trocken, und muß lange gerieben werden. Diese beiden Gattungen sind in unsern Fabriken aus der Gewohnheit gekommen, seitdem unsere Pflanzer in Dominko und in andern Inseln den Kakaobaum fortgebracht haben. Der Kakao aus den Inseln ist dicker, und von röthlicherem Braun. Man muß den reifsten nehmen, welches man daran erkennt, wenn er unterm Kauen nichts bitteres von sich giebt. Noch ist im Handel eine vierte Gattung Kakao, den man cayennischen nennt. Er kömmt, der Größe nach, mehr mit dem caracischen überein, behält aber immer eine gewisse Bitterkeit. Die meisten unserer Fabrikanten nehmen nur eine von beiden letztern Sorten, und ob man gleich von einem vorgeblichen Geheimnisse der Mönche redet, welche in Paris Schokolade verkaufen, so bestehet doch dieses Geheimniß blos in der guten Wahl des Kakao. Wir können hier nichts vom Zucker sagen, was nicht schon bekannt sey. Man nimmt in den Inseln vorzüglich geerdeten Zucker (terrè), in Frankreich aber gute Kassonade.

Vanille ist das älteste Gewürz, welches man in die Schokolade nimmt, auch sie kömmt aus Mexiko. Es sind braunglänzende Schoten, vier bis fünf Zoll lang, von außen gerieft, oft mit kleinen salzhaften und schneeichten Flöckchen besprenkelt, inwendig aber voll einer unzähligen Menge von kleinen schwarzen Samen, die mit unmerklichen Fäden an einander hängen. So muß gute Vanille beschaffen seyn, in allen Wörterbüchern

chern von der Naturgeschichte und der medizinischen Materie wird man weitläuftigere Beschreibung finden. Hier ist es genug, den Fabrikant so wie in Absicht des Kakao, in den Stand zu setzen, die Materie zu kennen, und zu unterscheiden, die er anwenden will [99]). Aus dieser Ursache werde ich nichts vom Zimt sagen.

Die zur Fabrikation der Schokolade nöthigen Werkzeuge sind weder zahlreich, noch schwer zu begreifen. Man läßt sich ein viereckiges Tischgestelle machen, welches drei Fuß lang, zwei breit, und drittehalb Fuß hoch ist. Die Säulen sind oben und unten mit Querriegeln verbunden, auf die untern wird ein Bret befestiget, worauf man, wenn es nöthig ist, eine Pfanne mit brennendem Feuer setzt. Dieses Tischgestelle ist, am öftersten, wie ein Kasten gestaltet, worin eine Thüre ist, um die Pfanne hineinzusetzen, und wieder herauszunehmen. Dieser Verschlag [100]) hält die Hitze mehr zusammen, und verbreitet sie gleichförmiger unter dem Präparirsteine. Auf den obersten Querriegeln ruhet ein drei Zoll starker Stein fest, welcher in seiner Mitte ausgeschnitten ist, so, daß, wenn die zwei äussersten Enden drei Zoll stark sind, die Mitte nur zwei Zoll hat, welches eine Art von doppeltem Pulte macht, des-

99) Man nimmt oft statt der Vanille etwas sehr Weniges vom peruanischen Balsam zur Schokolade, er giebt ihr den Vanillegeruch, ist wohlfeiler, als die Vanille, und erhitzet weniger. Str. Wegen der Erhitzung bin ich nicht gleicher Meinung, und ist der Geruch und Geschmack völlig einerlei? Ich zweifle. Hah.

100) Man sollte diesen Verschlag von Eisenblech, das Gestelle des Tisches aber, wenn man will, von eisernen Stäben bereiten lassen. Die Hitze der Pfannen mit glühenden Kohlen wirft nur allzu geschwind die Breter des Verschlags, auch ist Feuersgefahr dabei zu besorgen. Hah.

dessen höchste Theile die Enden bilden. Andere Künstler halten keinen ausgeschnittenen Stein, sondern setzen ihn abhängig auf dem Tisch, dergestalt, daß die höchste Seite sich nach der Brust des Arbeiters zu befindet, wenn er seinen Teig macht. An der Seite, wo er arbeitet, ist ein herüberlaufendes Bret befestigt, welches höher als der Stein ist, und woran er sich mit dem Leibe lehnt, wenn er die Walze (rouleau) führt, oder mit der Spachtel (lame) arbeitet.

Ueberdem hat man eine wohl abgerundete eiserne Stange, so lang, als der Stein breit ist, und im Durchmesser ein bis anderthalb Zoll. Man führt sie mit zwei runden hölzernen Handgriffen, die an beiden Enden befestigt, und ein wenig stärker als diese Walze sind, jeder zwei bis drei Zoll lang. Einige Künstler lassen diese letztere Vorrichtung weg, und lassen ihre Walzen blos etwas länger machen, als der Stein breit ist. Nächstdem hat man Messer mit breiten und biegsamen Klingen, etwa wie diejenigen sind, womit die Mahler ihre Farben wenden, oder ein plattes Bretchen, welches man Spachtel (amassette) nennt. Einige Fabrikanten haben noch überdies eine gegossene eiserne Platte, auf welcher sie ihren Teig mit einer kupfernen Walze vollends fein machen.

Ich will nichts von den Maschinen sagen, die man erfunden hat, um diese Walzen ohne Hülfe der Arme in Bewegung zu setzen, da die Fabrikanten sie nicht eingeführt haben [101]).

Der

101) Ich kenne verschiedene Fabrikanten, die dergleichen eingeführt haben, und welche, mittelst hiezu erbaueter Wassermühlen von sinnreicher Einrichtung, den Kakao schwingen, stoßen und präpariren, oder fein reiben. Str.

Der Fabrikant röstet seinen Kakao in einer eisernen Pfanne, indem er ihn so lange ununterbrochen rührt, bis er merkt, daß die Schale leicht vom Kerne [102]) heruntergeht. Dann schüttet man den Kakao in eine Molde, um diese Schale völlig vom Kerne zu trennen, bei dieser Gelegenheit scheidet man auch die Kerne, welche verdorben zu seyn scheinen, und man bemerkt, daß drei Pfund Kakao von Caraca zwei Pfund völlig enthülseten Kakao geben, welches seinen Preiß um ein Drittel erhöhet, dergestalt, wenn der Caraca das Pfund zwei Livres zehn Sous kostet, er völlig enthülset auf drei Franken sieben bis acht Sous zu stehen kommt. Der Kakao von den Inseln hingegen verliert nur ein Viertel, so, daß, wenn das Pfund davon siebenzehn Sous kostet, er völlig enthülset auf ein und zwanzig Sous sechs Deniers zu stehen komme.

Unter dem Stein bringt man so viel Feuer, als hinlänglich ist, um ihn dergestalt zu erhitzen, daß man die Hand nicht darauf leiden kann. Man thut den Kakao, welchen man zuweilen in einem eisernen Mörsel zu stoßen angefangen hat, man thut ihn, sage ich, entweder ganz, oder schon zerstoßen auf diesen Stein, und zermalmet ihn mit Hülfe der Walze, die man drauf rollet,

102) Den Kakao zu rösten, um seine Schale davon zu scheiden, braucht man ein sehr heftiges und jählinges Feuer. Die von ihrer Hülse befreieten Kerne aber zum gleichförmigen Teige zu reiben, braucht man nur ein sehr mäßiges Feuer, welches jedoch im Stande ist, alle Theilchen derselben gleichförmig zu erhitzen. Die gelinde Wärme, welche zureicht, diesen Teig flüssig zu erhalten, muß jedoch ansehnlich erhöhet werden, wenn der bestimmte Theil Zucker dazu gethan wird. Denn hier soll durch abermaliges Reiben der ölichte Theil mit dem Zucker innig verbunden, und zum Oelzucker gemischt werden, wozu eine stärkere Hitze nöthig ist. Sah.

rollet, mit der Vorsicht, das Wegfließende mit der Spachtel wieder herbei zu schieben. Sollte etwa der Stein zu heis werden, so nimmt man die Feuerpfanne einige Augenblicke hinweg, oder überschüttet die Kohlen mit Asche, indem die Hauptsache darin bestehet, daß diese Hitze gelind, gleich und ununterbrochen ist. Wenn der Kakao anfängt teigicht und gelinde unter der Walze zu werden, so thut man allmälig die Menge des wohlgepülverten Zuckers, die man nehmen will, hinzu, ich sage, will, weil die Fabrikanten über diesen Punkt nicht einig sind, indem einige Pfund gegen Pfund nehmen, andere dagegen nur ein Viertel Zucker auf das Pfund Teig thun. Wenn es möglich ist, bei einer so großen Verschiedenheit, einige Regeln fest zu setzen, nach welchen sich der Fabrikant richten könne, so kann es die Natur des angewendeten Kakaos seyn, die er in Rücksicht zu nehmen hat. Um die Bitterkeit desselben zu verhüllen, wird er das Verhältniß Zucker verstärken. Um desto mehr, wie wir in der Folge sagen werden, wird er dies Verhältniß vermehren, wenn er Willens ist, an die Stelle des Kakao andere Substanzen zu setzen, die keine Aehnlichkeit damit haben.

Ehe wir weiter gehen, ist es dienlich zu wissen, daß die Operation, mittelst welcher die Schokolade fabrizirt wird, darauf beruhet, daß durch die Hitze die fettige Substanz, welche der Kakao enthält, entwickelt, und durch Entstehung eines von den Apothekern sogenannten Oelzuckers dergestalt mit dem Wasser mischbar gemacht werde, daß der Zucker sich mit dieser fettigen Materie vereiniget, übrigens, daß diese neue Zusammensetzung aus Zucker und Oel dem Zellgewebe des Kakao einverleibet werde. Sobald der Zucker innig vereiniget ist, so fährt man fort, die Masse stets gleichförmig und theilweise zu reiben.

Wenn

Wenn der Teig völlig fein ist, und man nichts Grümlichtes mehr fühlt, so ist es Zeit, die Gewürze hinzu zu thun, und die Menge derselben, besonders der hinzukommenden Vanille bestimmt den Kaufpreis der Schokolade. Man sagt, Gesundheitsschokolade, oder ohne Vanille, Schokolade mit einer, zwei, drei, und vier Vanillen, welches bedeutet, daß in einem Pfunde Schokolade von einem bis zu vier Skrupel Vanille befindlich sey. Diese Vanille muß eben so wie der Zimt, von dem man immer nur eine kleine Menge, etwa ein halbes Quentchen auf das Pfund nimmt, vorher gestoßen und mit zwei Mal so viel ihres Gewichtes Zucker abgerieben werden. Dies thut man zu dem Teige, reibt ihn von neuem [103]), und wenn alles wohl vermischt ist, gießt man die Schokolade auf zweierlei Art, einige in Formen von weisem Eisenblech, welche so verfertigt sind, daß das hineingegossene halbe Pfund in acht gleiche Theile abgetheilt wird. Diese Formen sind Kästchen von Blech, einen halben Zoll hoch, und anderthalb bis zwei Zoll breit. Der Boden dieser Formen ist nicht ganz eben, sondern mit einer hervorspringenden Furche versehen, die durch vier kleine Querrinnen durchschnitten ist. Gewöhnlich unterläßt der Arbeiter zu wiegen, wenn er aber genauer dabei zu Werke gehen will, so tarirt er seine Formen auf der Wage. Ehedem pflegte man ein Siegel drauf zu drücken, welches zeigte, die Schokolade käme aus Spanien. Dieses Siegel ist jetzt blos eine Gewohnheit,

103) Die im Steine obwaltende Hitze würde gar bald die feinsten, und flüchtigsten Theile dieser Gewürze verflüchtigen, wenn man das Reiben auf dem heißen Steine noch nach ihrer Hinzuthuung fortsetzen wollte, man rührt also die Gewürze nur unter den Teig auf einem kühlern Steine oder in einer Pfanne. Hab.

welche nicht einmal den Fabrikanten bekannt zu machen dient, da dieser Fabrikant sehr oft ein unbekannter Mensch ist.

Andere haben Blätter von Papier, worauf sie ihren Teig in Stücken zu einer Unze gießen, dieser Teig wird platt und bildet einen runden Kuchen, den man Täfelchen nennt. Die Flüssigkeit dieses Teigs rührt von der Hitze des Steins her, indem die Gattung Butter oder Oel im Kakao die doppelte Eigenschaft besitzt, bei einer sehr gelinden Wärme zu schmelzen, und ausnehmend hart zu werden, wenn sie wieder erkaltet. Der so in Formen oder in Täfelchen gegossene Teig gehet leicht los, und bildet braune, auf der einen Seite glänzende, und auf der andern matte Massen, die man sorgfältig in recht weises Papier wickelt, um sie unter dem Titel Gesundheits- oder anderer Schokolade zu verkaufen.

Nicht blos in Frankreich bereitet man Schokoladeteig. Wir erhalten aus den Inseln eine rohe Schokolade, ohne Zucker und ohne Gewürz, welche nichts anders ist, als blos geriebener und zu einer Masse gebrachter Kakao, in der Gestalt eines langen Stabes, und am Gewichte ungefähr anderthalb Pfund. Wer diese Schokolade kaufen will, muß sie aufmerksam kosten. Man findet dergleichen von unerträglicher Bitterkeit, weil sie aus allzu unreifem Kakao bereitet ist. Es giebt andere dergleichen, die nicht einmal fettig ist, weil sie zum Theil ihres Oeles oder ihrer Butter beraubet worden, welche allein und vor sich einen Gegenstand des Handels ausmacht. Auch in Europa werden, sonderlich seitdem das Schokoladegetränk so allgemein geworden ist, bei der Fabrikation der Schokolade gleiche Betrügereien vorgenommen.

Die bekannteste Verfälschung bestehet darin, daß man dem Kakao einen Theil seiner Butter, oder seines Oels nimmt, die übrige Masse reibt, mit Kassonade und Zimt überladet, und dieses für Schokolade verkaufet. Andere vermischen geröstete Mandeln und gebranntes Mehl zu einer kleinen Menge Kakao, andere thun nur zu diesen Mandeln eine gewisse Menge gepülverten Kakao. Wenn man diese verschiedenen Schokoladen kostet, so ist es leicht, den Betrug zu merken, je schärfer sie mit Zimt und Zucker angemacht sind, desto mehr Mißtrauen muß man in dieselben setzen. Uebrigens läßt gute Schokolade, wenn man sie kostet, im Munde eine Kühlung zurück, die vom Ueberflusse ihrer Butter herrührt. Dies ist das unterscheidende Kennzeichen der Kakaobutter, welches mit nichts ersetzet werden kann. Hiezu setze man, daß schlecht bereitete Schokolade keine Vanille hat, sondern mit Storax in Broden angemacht ist, die im Kauen einen dem Räucherwerke nahe kommenden Geruch giebt, womit man in den Kirchen räuchert, statt daß der Geruch der Vanille süßlicht ist und nichts bitteres besitzt [104]).

Noch giebt es ein gewisses Mittel, nicht betrogen zu werden, welches darin besteht, entweder die Schokolade unter seinen Augen verfertigen zu lassen, oder sie

104) Man hat die Verfälschung der Schokolade so weit getrieben, daß man Schokoladeteig mit und ohne Zucker, das Pfund für 20 Sous haben kann, da doch sowohl der von seiner Schale gereinigte Kakao, als auch der Zucker, mehr kostet. Der unschuldigste, zugleich aber auch am schwersten zu entdeckende Betrug bestehet in der Mischung verschiedener vegetabilischer Setzmehle (fecule). Str. (Gebranntes, oder geröstetes Weizenmehl dient sehr oft zu einer wohlfeilen Versetzung oder Verfälschung der Schokolade. Hab.)

aus so berühmten Warenlagern zu nehmen, daß ordentlicher Weise nicht der geringste Verdacht unterlaufen kann. Aus diesem Teige wird das Getränk, welches Schokolade heißt, verfertigt, ein mexikanisches Wort, welches die Spanier beibehalten haben.

Man nimmt ein Täfelchen oder eine Unze Teig, reibt es auf einem Reibeeisen von weisem Eisenblech, läßt Wasser kochen, und schüttet, wann es kochet, die geriebene Schokolade hinein. Sogleich rührt man seine Flüssigkeit genau um, damit die Schokolade im Schmelzen zertheilet werde. Sobald sie geschmolzen ist, nimmt man sie vom Feuer, und hält sie blos an einer warmen Stäte; da das Fortsetzen des Siedens, so gut auch sonst der Teig bereitet seyn mag, gar bald ein wenig Oel oder Butter abscheidet, wodurch der Trank widerlich wird. Wenn man die Schokolade auftragen will, so gießt man sie in einen eigenen Topf, welcher Schokoladetopf (Schokoladekocher) genannt wird, dessen Deckel ein Loch hat, wodurch der Stiel eines buchsbäumernen Quirls gesteckt wird, welcher aus fünf bis sechs Scheiben von diesem Holze bestehet, die wie ein Stirnrad (roue dentée oblique) ausgezackt sind, in ihrem Mittelpunkte sind sie durchbohrt, um das Ende des Stiels aufzunehmen, welches an diesem Orte dünner ist, als der übrige Stiel. Diese Radscheiben werden mit einer kleinen Schraube, und mit einer kleinen Mutter befestigt. Wenn man nun mit dem Theile des Stiels, welcher durch den Deckel des Schokoladentopfs geht, quirlt, so bringt man in der Flüssigkeit eine sehr starke Bewegung zu Stande, welche Schaum erregt, in welchem Zustande man sie in die Tassen gießt. Letztere sind von Kaffeetassen dadurch unterschieden, daß sie höher sind, und wenigstens noch einmal so viel halten. Die Bewegung des Schaumquirls

quirls bringt die wenige Kakaobutter, welche sich etwa geschieden haben mögte, wieder in die Mischung, und hindert das Niedersinken der festern Theile, sie wird dem schlechten Fabrikanten noch unentbehrlicher, welcher etwa Schokolade mit andern fremden Substanzen oder mit Kakao verfertigt, gekauft hat, welcher schon seiner Butter beraubt ist. Der Schokoladentrank muß, wenn er wohl verfertigt worden, von einer hellen gleichförmigen Bräune seyn, und schwerlich etwas grobe Materie fallen lassen. Wenn er etwa verkühlet, so muß man einige runde Tröpfchen auf seiner Oberfläche bemerken können.

Die Milchschokolade ist von der erwähnten nur darin unterschieden, daß, wenn die geriebene Schokolade in einer sehr kleinen Menge Wasser zergangen ist, etwa höchstens zwei Unzen auf das Täfelchen, so gießt man, sobald man sich derselben bedienen will, kochende Milch hinzu, mit der genauen Vorsicht, sie etwas länger zu quirlen, als die Wasserschokolade. Die schlechte Schokolade erhält sich viel leichter in Milch, als in Wasser, und da die Gewohnheit, Wasserschokolade zu trinken, in den Kaffeehäusern fast verschwunden ist, so können diejenigen, welche schlecht fabrizirte Schokolade haben, sie in diesem Falle desto leichter anwenden. Da ich geneigt bin, zu glauben, daß der Limonadenhändler, der seinen Schokoladeteig nicht verfertiget, bei dem Kaufe der Erstbetrogene ist, so zeige ich gern die Merkmale an, wobei man gut oder übel bereiteten Schokoladeteig erkennen kann. Die Farbe des Täfelchens muß braunroth seyn, je matter diese Farbe ist, desto schlechter ist die Schokolade. Ihre Oberfläche muß glatt, ja glänzend seyn, vergehet dieser Glanz beim bloßen Berühren, so ist dies ein Zeichen, daß sie vermischt ist. Wenn man Schokolade zerbricht, so muß

sie auf dem Bruche gleich seyn, nicht grieselich (graveleux) seyn, und vorzüglich keine glänzenden Punkte haben, denn, wie wir schon erinnert, mit Zucker sucht der Fabrikant seine Verfälschung zu verhüllen. Endlich muß die Schokolade, wann man sie kauet, sanft im Munde zergehen, keine Rauhigkeit auf der Zunge spüren lassen, eine angenehme Kühlung darauf verbreiten, und sich gänzlich im Speichel auflösen. Man muß schlechthin jede Schokolade verwerfen, welche einen Bodensatz zurück läßt. Besonders für wohlgeübte Zungen ist dies die beste Methode, verfälschte Schokolade zu unterscheiden, da dieser Satz im Kauen den herben oder mandelhaften Geschmack, die Trockenheit des ausgezogenen Kokaos, ja selbst den eigenthümlichen Geschmack derjenigen Substanzen, die man dazu gemischt haben mag, auf der Zunge der Leckermäuler enthüllet und verräth.

Wir haben gesagt, daß man den gerösteten Kakao in eine Molde schüttete, um ihn zu enthülsen, wir haben im zweiten Theile die Liquoristen aufgemuntert, zu versuchen, ob die bei diesem Schwingen abfallenden Schalen nicht einen Theil des Kakaos enthielten. Hier ist der Ort, von dem Gebrauche zu reden, den einige Personen vom Stande, besonders aber viele Marktweiber davon machen, die kein gut Frühstück genossen zu haben glauben würden, wenn sie nicht eine Unze dieser Schalen, mit einer Tasse Wasser gekocht und mit eben so vieler Milch vermischt, zu sich nähmen. Für erstere ist dies ein Leckerbissen, für die andern eine Ersparung. Diese Ware kostet acht Sous das Pfund, und hat in Paris so viel Verbrauch, daß man sie unter andern aus unsern Seestädten ballenweise hieher schicket.

Viertes Kapitel.

Von den warmen Getränken, die bei dem Limonadenhändler bereitet werden.

Ich kenne nur Thee (bavaroises) und Punsch, als warme Getränke (liqueurs chaudes), welche von unsern Limonadenhändlern bereitet werden, auch ist lezteres von diesen Getränken eine sehr junge Neuigkeit, welche den Gewölbern unserer Limonadenhändler eben den Dienst thun könnte, welchen der Mißbrauch des Weins den Schenkstuben der Weinhändler geleistet hat. Man verließ sie, weil der Dampf des Weins, und die Ausathmungen der Zecher ihre Häuser für eben nicht zärtliche Personen ekelhaft machten, man wird die Kaffeehäuser fliehen, um jenem noch abscheulichern Geruch des erhizten Brantweins zu entgehen, oder man wird wenigstens nur diejenigen besuchen, in welchen der Gebrauch des Punsches am wenigsten bekannt ist.

Der Theetrank (bavaroises) ist nichts anders, als ein Aufguß von Thee, zu dem der Limonadier statt des Zuckers Frauenharsirop thut. Der Thee ist das Blatt eines Strauchs, welchen die Chineser ziehen, und welchen man unter das Geschlecht des Ehrenpreises bringen will. Ausser den verschiedenen Spielarten desselbigen Strauches giebt es noch Verschiedenheiten im Thee, welche blos von seiner Zubereitung herrühren, hiezu gehören die Gattungen, welche unter dem Namen grüner Thee und Theeboe bekannt sind. Der grüne Thee ist ohne Vorbereitung sogleich getrocknet worden, der Theeboe hat, entweder durch die allzu große Trockenheit, oder durch einen langen Aufguß den größten Theil

seiner Eigenschaft verloren. Der erstere ist, ehe sich sein Wohlgeruch entwickelt, scharf, der zweite muß kochen, um eher seine Farbe, als seinen Geruch, zu entwickeln. Ich habe an vielen gewürzhaften Pflanzen, besonders denen von festem Gewebe, als am Isop, am Saturei, dem Ehrenpreise und allen ähnlichen Pflanzen bemerkt, daß ihr erster Aufguß scharf und unangenehm war, während daß der zweite einen Geruch bei sich führt, welcher Vergnügen erweckt. Der wohlfeilste Thee ist unstreitig derjenige, welchen die meisten unserer Limonadenhändler anwenden, aber es geschehe nun entweder, weil der Aufguß lange aufgehoben wird, ehe man ihn verschenkt, oder weil sie eine gar zu große Menge Thee darzu nehmen, oder endlich, weil sie durch Vernachläßigung der Vorsicht, den schon bereiteten Aufguß nicht auf den Blättern des Thees stehen zu lassen, sondern ihn weg zu gießen, diesen Blättern Gelegenheit geben, einen scharfen, färbenden und extraktähnlichen Theil zu entwickeln, mit einem Worte, dieser Theeaufguß gleicht nicht im mindesten demjenigen, welchen die Einwohner aller unserer nördlichern Gegenden mit so vielem Vergnügen trinken, und dabei nur ein sehr kleines Stückchen Zucker in den Mund nehmen. Unsere Limonadenhändler dagegen haben die Gewohnheit, auf jedes Kännchen Thee anderthalbe Unze Frauenharsirop zu thun. Dieser Sirop selbst, welchen sich die meisten unter ihnen nicht einmal die Mühe nehmen, selbst zu verfertigen, ist ausnehmend roth, nicht wegen der Menge des Frauenhars, welche dazu gekommen, sondern, weil er stark gekocht, und schlechte Kassonade dazu genommen worden ist, indem diese Sirope oft von den Zukkerbäckern von allen Ueberbleibseln der andern Sirope verfertigt werden. Aus diesem Gemische von Aufguß, Art des Thees, und dunklen Sirops entstehet ein hoch gelbes Getränk, welches, mehr zuckerreich als gewürzhaft,

haft, heiß in Karabinen (caraffes), welche etwa drei Schalen enthalten, aufgetragen wird. Soll es Milchthee seyn, so hat man eine Abkochung von allen Ueberbleibseln des ausgezogenen Thees, wovon man zwei gute Löffel in das Kännchen, nebst zwei Unzen Frauenharsirop schüttet, und das Ganze mit heißer Milch anfüllet. Ein guter Milchthee soll aus der Hälfte Theeaufguß und halb Milch oder Sahne bestehen, dann wird der Wohlgeruch des Thees merklich werden, statt daß bei dem gewöhnlichen Milchthee der zuckerreiche Geschmack der Milch Mühe hat, die Bitterkeit des Thees zu verhüllen.

Da in den Kaffeehäusern nichts so gemein, als das Theetrinken ist, so will ich hier ein Rezept von einem Sirope anzeigen, mit welchem man Thee aus dem Stegreife bereiten kann, man darf nur auf dem Sirop heißes Wasser oder Milch gießen.

Man nehme zum Beispiele sechs Pfund Kassonade, thue sie mit drei Pinten Wassers und ungefähr einer Unze Frauenhar in eine Schale, und lasse es kochen, nachdem man zwei Eier hinein gerührt hat, die man aufgemacht und Weises, Gelbes und Schalen mit einem Theile des erwähnten Wassers unter einander geschlagen hat. Wenn das Ganze bei hellem Feuer kochet, so unterhält man es in diesem Zustande, bis man deutlich den Boden der Schale bemerken kann, welches die vollkommne Abklärung andeutet, dann gießt man es durch einen Tuchfilz und setzt seinen Sirop wieder übers Feuer; wenn er seine Konsistenz hat, so hat man in einem zinnernen Gefäße, welches mit einem Deckel verschlossen werden kann, anderthalb Unzen wohl ausgelesenen Frauenhar, und sechs Quentchen Thee von der besten Güte, welchen man sorgfältig vorher in sehr wenig heißem Wasser eine viertel Stunde lang befeuchtet, erhalten hat; man gießt seinen kochen-

den

den Sirop auf diese beiden Ingredienzen, und läßt es zusammen vier und zwanzig Stunden stehen. Zu Ende dieser Zeit stellt man dies Gefäß ins Wasserbad, um seinen Sirop flüssiger zu machen, man gießt etwa drei Unzen gutes doppeltes Pommeranzenblütwasser hinzu, und füllet diesen Sirop vermittelst eines gläsernen Trichters, welcher mit sehr reinem Etamin belegt ist, in Flaschen. Wenn man dann diesen Sirop mit kochendem Wasser mischt, so bildet er einen ausgesuchten und leicht zu bereitenden Thee.

Ich rede hier nicht von seinem Preise, die Mäßigkeit desselben würde in Verwunderung setzen. Denn man muß wissen, daß man mit den vorgeschriebenen Verhältnissen neun Pfund Sirop bekömmt, aus welchem man ungefähr zwei und siebenzig Theeportionen bereiten kann.

Der Punsch ist ein englisches Getränk, welches man mit Raserei aufnahm, und dessen Gebrauch oft Ursache zu Händeln gegeben hat. Er ist ein Gemisch von Thee oder heißem Wasser, von Zucker, Zitronensaft und Brantwein. Die Methode, ihn zu bereiten, ist nicht überall die nämliche. Hier ist jedoch die einfachste. In einem großen Kumpe, denn man macht den Punsch nicht im Kleinen, hat man ungefähr sechs Unzen Zucker; hier herein drückt man den Saft von acht großen Zitronen oder zwölf kleinen stark aus, indem man ihre Schale auf einigen Stücken Zucker leicht abreibet, man gießt ungefähr drei Viertelpinten Thee oder sehr kochendes Wasser darzu, und rührt es genau um. Wenn nun das Ganze wohl zergangen ist, so thut man den Brantwein, welcher Rak genennet wird, oder den sogenannten Rum, wovon im erstern Theile Erwähnung geschehen ist, dazu, und theilet diesen noch ganz heißen Trank unter die Trinker aus, indem man ihn mit einem hölzernen Löffel aus dem Kumpe schöpft.

Denn

Denn man hat die Aefferei so weit treiben müssen, daß man so gar den Engländern ihr Geräthe nachmachte, dessen sie sich beim Punschtrinken bedienen. Ein silberner Löffel würde nichts taugen, und ein Kump, der nicht von Porzellain ist, würde nicht nach dem guten Geschmacke seyn [105]).

Einige Leckerzungen nehmen, um gute Dinge noch besser zu verderben, die Hälfte Champagnerwein.

Da man dieses Getränk stets heiß trinket, so läßt sich leicht einsehen, wie leicht sich der flüchtigste Theil des Brantweins in die Luft erhebt, wie leicht das Gehirn von einem solchen Tranke erhitzet wird. Aber einmal ist er Mode, und bis diese Mode einer andern Platz macht, würden die gründlichsten Betrachtungen seinen Gebrauch nicht hemmen. Man lasse also immer das Brittenfieber sich durch die Zeit vernutzen, und hoffen, daß dies Meuchelgetränk bald vom Franzosen wird vergessen werden, welcher erröthen wird, eine Kopei zu seyn, wann er zum Muster dienen kann.

Ich bitte mir zu erlauben, hier einige Bemerkungen über Rum und Rak herzusetzen. Ich habe mir dergleichen von allen Arten kommen lassen, Rak von

105) Einige Punschliebhaber bereiten eine Flüssigkeit, wovon schon einige Tropfen mit Thee und Zucker vermischt, Punsch geben. Zu dem Ende reiben sie Zitronen mit Zucker ab, und bereiten so einen Oelzucker; diesen lösen sie in dem stärksten Weingeiste auf, setzen Zitronsaft, und einige Tropfen Vitriolgeist dazu, und heben diese Flüssigkeit in wohlverstopften Flaschen auf. Str. (Der Vitriolgeist taugt nicht, er stumpft die Zähne, und giebt keinen angenehmen Geschmack. Eher würde reiner Salzgeist dem Geschmacke des Zitronensaftes nahe kommen; aber Weinsteinsäure mit Zitronsaft und Zucker verbunden, worauf frische Zitronen abgerieben worden sind, dies Gemisch läßt sich am besten als ein Punschextrakt, mit Thee und Weingeist beim Gebrauche vermischt, anwenden. Hab.)

von Batavia, der für den besten gilt, Rak von Carolina, englischen Rum und dergleichen aus unsern Pflanzungen. Sie stehen in dem Rufe das beste Getränk im Geschlechte der Brantweine zu seyn. Diese Vortreflichkeit liegt gewiß nicht in der Geistigkeit, ich habe sie alle in dieser Hinsicht mit allen bekannten Areometern untersucht, und sie schlechter als unsere französischen, selbst als die nachgemachten, und nur dem Birnmostbrantweine gleich befunden. Beruhet ihr Vorzug auf dem Geschmacke, so dauren mich unsere Leckerzungen, kenne aber nichts, welches dem Geschmacke, besonders des Raks näher käme, als der Geruch, den die Häute zurücke lassen, wenn sie aus der Lohe kommen, und um nicht allein so zu urtheilen, habe ich ein Stück von dergleichen Leder einen Tag lang mit Birnmostbrantweine in einem Glase aufgegossen stehen lassen, und diejenigen, die ihn gekostet haben, haben ihm alle die Ehre angethan, ihn für sehr guten Rak zu trinken.

Fünftes Kapitel.

Von den kühlen Getränken (liqueurs fraîches).

Das häufigste unter den kühlen Getränken, welche der Limonadier führt, ist das Bier[106]). Da aber hier nicht von der Kunst, Bier zu brauen, die Rede ist, so wer-

106) Ich wundere mich mit Dübuisson, daß unser Verfasser das Bier unter die Kühltränke rechnen kann. Es wird immer ein erwärmendes Getränk bleiben, wenn es seine gehörige Güte hat. Hab.

werden wir von diesem Handelszweige der Limonadenhändler nicht anders reden, als um zwei Mißbräuche, welche sich darein geschlichen haben, zu benachrichtigen. Der erste Mißbrauch bestehet darin, daß man das Bier in kleinen Krügen von Fajance, statt im alten Gemäße ausschenkt, dessen Inhalt bekannt war. Diese Krüge sind alle um vieles kleiner, und ich zweifle nicht, daß die Obrigkeitlichen Personen, welche über die Gemäße dieser Art die Aufsicht führen, diesen Gegenstand bald in Betracht ziehen werden. Ich habe dergleichen Krüge gesehen, welche allemal ein Achtel weniger enthielten.

Die zweite Betrügerei bestehet in der Gewohnheit, welche einige Bierschenken haben, das Bier, welches sie verkaufen, mit Wasser zu schwächen und es dann auf Brantweintrebern, oder, wie andere, auf Hopfen zu ziehen, welches ihm mehr Bitterkeit verschaft, und dem Biere das Ansehen der Leichtigkeit giebt, während daß es hiedurch besonders geschickt wird, trunken zu machen. Man will, daß einige Bierschenken zu ihrem Hopfen ein wenig Scharlachkraut (owale) nehmen, eine Pflanzenart, welche zu Paris die Fabrikanten des Muskatellerweins wohl kennen.

Man erkennet diese Biere an dem Mangel der Farbe, und an ihrem Geschmacke, welcher gar nicht weinicht ist. Was wir hier sagen, trift nicht blos die Limonadenhändler, weil sie nicht die einzigen sind, welche Bier schenken, es trift nur diejenigen Verkäufer, welche die erwähnten kleinen Betrügereien begehen. Ich glaube es schon gesagt zu haben, daß es in dieser Innung eine Menge Künstler giebt, welche in jedem Falle des Zutrauens, und des Besuchs des Publikums würdig sind.

Es gab eine Zeit, wo man verlangte, das Bier solle geschen. Um ihm diese Eigenschaft zu geben, zog man es auf Flaschen, und that, vor dem Zupfropfen jeder Flaschen, ein klein Stück Zucker hinein. Während daß sich dieser Zucker im Bier auflöste, entwickelte sich eine Menge Luftbläschen, welche in der zugepfropften Flasche zurückgehalten, mit Ungestüm herausstiesen, und das Getränk geschen machten, sobald man die Flasche eröfnete.

Die andern kühlen Getränke sind die Limonade und die Fruchtgetränke von Johannesbeeren, Himbeeren, Pfirschen, Pflaumen, Aprikosen, Agrest (verjus) u. s. w. Alle diese Getränke sind nichts anders, als Zuckerwasser [107]) mit dem Safte der erwähnten Früchte vergesellschaftet.

Das Getränk, welches man Limonade heißt, wird verfertigt, wenn man eine Pinte Wasser, zwei große oder drei kleine Zitronen, und sechs bis acht Unzen Zucker [108]) nimmt. Man reibt die gelbe Schale der Zitronen leicht mit diesem Zucker ab, macht die Zitronen zwischen den Fingern weich, schneidet sie entzwei, und

107) Die verschiedenen kühlen Getränke dieser Art müssen verschiedentlich zusammengesetzt werden, und erfordern verschiedene Verhältnisse dieser drei Ingredienzen, des Zuckers, des Wassers, und des Fruchtsaftes. Ueberdies können Pfirschen, Aprikosen, und Pflaumen zwar zum Gefrornen zusammengesetzt werden, kühle Getränke aber aus ihnen zu bereiten, verstehet der französische Liquorist noch nicht. Hab.

108) Auf eine Pinte Limonade darf man nach Dubuisson nicht mehr, als fünf Pfund Zucker nehmen. Wenn die Zitronenschale etwas trocken ist, so schneidet man das Gelbe von den Zitronen in dünnen Schälchen ab, welche man einige Zeit, etwa eine viertel Stunde, in dem mit Zucker geschwängerten Wasser, woraus Limonade werden soll, ausziehen läßt, wenn man einmal das hitzige Oel der Zitronenschale in die Limonade zu bringen für gut befindet. Hab.

und drückt den Saft stark in die Pinte Wasser aus, gießt aus einem Gefäße in das andere dieses Wasser nebst dem Zucker und dem Safte so lange, bis man ein halb durchsichtiges Getränk von sehr bleichgelber Farbe hat, welches man, wo nöthig, durch Eramin seihet, und es in Krügen im Kühlen verwahret, um es in Caraffen aus zu schenken. Es ist eine üble Gewohnheit, die Zitrone selbst ins Wasser zu werfen, nachdem sie ausgepreßt worden, dies verursachet dem Getränke eine unerträgliche Bitterkeit, welche sowohl von der holzichten Schale der Kerne, als auch von dem weissen Theile der Zitronenschale herrührt.

Mit welcher Vorsicht man auch den Limonensirop verfertigt, so kömmt er doch der frisch bereiteten Limonade nicht bei, da die zur Verfertigung des Sirops nöthige Hitze stets einen Theil der Säure verschluckt, welche, mit dem Zucker inniger verbunden, für dem Gaumen dadurch weniger empfindlich wird.

Ich werde hier nicht von dem Betruge reden, welcher von den Limonadenhändlern nicht begangen werden kann, ob ihn gleich zuweilen Leute ausüben, welche gedrungen worden, Limonade zu einer Zeit zu verfertigen, wo man unmöglich Zitronen haben kann. Er bestehet darin, daß man statt der Zitrone zu gleicher Menge Zuckerwasser eine halbe Unze Zitronengeist, und eine hinlängliche Menge von Rabels Wasser mischt. Diese nachgemachte Limonade erkennt man sehr leicht daran, daß sie stets die Zähne stümpft, und daß man beim Kosten den aufsteigenden Weingeist bemerkt, aus dem der Zitronenspiritus entstehet [109]).

Die

109) Man hat seit Kurzem das sogenannte trockne Limonadenpulver erfunden, welches alle Bestandtheile der Limonade in einer trocknen Gestalt enthält.

Um

Die Früchte, aus denen man kühle Getränke bereiten will, mögen seyn von welcher Art sie wollen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen u. s. w. so nimmt man auf jede Pinte Wasser [110]), in welcher man acht Unzen Zucker hat schmelzen lassen, von einem Viertel bis zu einem halben Pfunde von einer dieser wohlgereinigten Früchte, zerdrückt sie völlig, gießt das Zuckerwasser darüber, und seihet es ungefähr nach einer Viertelstunde durch ein Sieb, um die Hülsen davon zu scheiden. Nun gießt man das Getränk durch Etamin, und hebt es in Kruken zum Gebrauche auf.

Ehe ich weiter gehe, ist es nöthig, von einem andern Kühltranke zu reden, welcher Orschade heißt. Wohl überzeugt, daß der Orschadesirop [111]) dem Teige nicht

Um sich dieser Limonade zu bedienen, thut man eine gewisse Menge von diesem Pulver in ein Glas Wasser; es löst sich leicht darin auf, und bildet ein Glas Limonade.

Diese trockne Limonade wird auf folgende Weise bereitet. Man reibt ein Pfund Zucker mit acht Tropfen Zitronöl ab, und setzt drei Quentchen Sauerkleesalz dazu.

Dies Pulver ist sehr bequem, leicht bei sich zu tragen, und verschaft zu allen Zeiten, und an jedem Orte Limonade. Str. (Jetzt kann man sich statt des Sauerkleesalzes mit besserm Nutzen, und wohlfeiler, der Weinsteinsäure bedienen, dies Pulver löst sich auch leichter im Wasser auf. Hah.)

110) Die Art, wie unser Verfasser die kühlen Getränke, oder Scherbete zu verfertigen vorschreibt, ist nicht nur zu allgemein, sondern auch größtentheils nach dem Ausspruche der Kenner falsch. Die Menge von Fruchtsäften ist meistens zu klein. Das Mark der Früchte sollte in blosem Wasser, und nicht im Zuckerwasser ausgezogen werden, und die Sonderung der Hülsen von der klaren Flüssigkeit ist ebenfalls nicht richtig. Das Mark der Früchte, mit Zuckerwasser verdünnet, und durch ein Sieb geschlagen; wie viel Zucker, und wie viel Saft bleibt hier nicht in den Hülsen, welches beides verlohren geht! Hah.

111) Da man auch den Orschadesirop nimmt, so wollen wir dessen Bereitung angeben.

Man

nicht beikommt [112]), weil dieser wohl bereitet, mehr von

Man nimmt neun Unzen süsse Mandeln, und eben so viel bittere, wirft sie in kochendes Wasser, welches man vom Feuer genommen, läßt sie fünf bis sechs Minuten, oder so lange darin, bis die Schale leicht abgehet, schält sie ab, und thut sie nach und nach in kaltes Wasser, damit sie fest werden, und man sie waschen könne. Dann stößt man sie mit einer kleinen Menge Wasser in einem marmornen Mörsel, bis sie zu einem sehr feinen Teige sind, und man keine groben Mandeltheile, weder zwischen den Fingern, noch zwischen den Zähnen fühlt. Diesen Teig verdünnet man mit Wasser, doch daß nur zwei Pfund Wasser darzu genommen werden. Dies Gemisch drückt man durch ein starkes Tuch, und preßt es so viel möglich aus. Die Hülsen thut man wieder in den Mörsel, stößt sie noch etwa eine viertel Stunde lang, setzt nach und nach noch ein Pfund Wasser dazu, drückt von neuem aus, mischt beide Flüssigkeiten zusammen; dies ist, was man Mandelmilch nennet.

Diese Flüssigkeit thut man in eine silberne Pfanne, und läßt fünf Pfund Zucker, bei einer geringen Hitze darin zergehen. Sobald der Zucker darin aufgelöst ist, nimmt man die Pfanne vom Feuer, und würzet den Sirop, wann er fast erkaltet ist, mit sechs Quentchen Zitrongeist, und zwei Unzen Pomeranzenblütwasser, die man vorher vermischet hat. Diesen Sirop gießt man durch weisen Etamin, und hebt ihn in wohl verschloßnen Flaschen auf; man nennet ihn Orschadesirop.

Dieser Sirop kann sich zwei Jahre halten, wenn er wohl bereitet worden, und man ihn an einem kalten Orte in völlig vollen wohl verstopften Flaschen aufhebt. Str. (Diese Bereitungsart, welche sehr merklich aus dem Verfasser der Geschmackschemie der 75 Seite, zweiten Theils, genommen ist, weicht jedoch in den Verhältnissen einiger Ingredienzen ab. Letzter Verfasser nimmt ein Pfund bittere, und ein Pfund süsse Mandeln, und bereitet sie überhaupt nur mit einer Pinte Wasser zur Mandelmilch, welche er über dem Feuer in einem Glase mit ein und drei viertel Pfund Zucker zum Sirop vereinigt. Auch uns dünkt fünf Pfund Zucker gegen achtzehn Unzen Mandeln ein allzu übertriebenes Verhältniß zu seyn. Hah.)

112) Der Teig wird aus süssen Mandeln bereitet, die man auf einem Steine mittelst eines Rollholzes fein reibt, nachdem man sie vorher in heisses Wasser geweicht hat, um

sie

der Substanz der Mandel [113]) enthält, kaufen die Limonadiers bei den Konditern Orschadeteig, wovon sie vier Unzen in einem marmornen Mörsel mit hölzerner Keule gelinde reiben, und nach und nach eine Pinte Wasser hinzugießen, bis zur Auflösung. Die daraus entstehende milchfarbige Flüssigkeit seihen sie durch Etamin hell durch, und so entstehet die Orschade, welche sie zu trinken geben.

Es gäbe wohl eine andere Art, bessere Orschade zu machen, welche darin bestehet, daß man unmittelbar die Mandeln mit Zucker abreibet, und sie dann mit Wasser verdünnet, da aber diese Arbeit langweilig ist, so ziehen die Limonadenhändler den schon gestoßenen Teig vor, um diejenigen nicht so lange warten zu lassen, welche befriedigt werden sollen, denn ist die Orschade einmal fertig, so stellen sie sie selten ouf Vorrath hin, weil sie leicht umschlägt, man müßte denn ihres Absatzes wohl versichert seyn. Wir

sie von ihrer Schale zu befreien. Man thut zu den Mandeln die schickliche Menge Zucker, würzet diesen Teig mit Pommeranzenblütwasser, und hebt ihn, in Rollen gebildet, auf. Str.

113) Nicht blos, weil der Orschadeteig mehr von der Substanz (parenchyma) der Mandeln, als der Orschadesirop enthält, ziehen die französischen Liquoristen den Teig dem Sirope vor. Bei der Bereitung des Sirops brennt der kochende Zucker nicht nur die ölichten Theile der Mandeln an, sondern verdichtet auch das milchartige Wesen derselben, zu einer Art zähen Käses, welcher sich nicht eben so gleichförmig im Wasser auflöst, als das Wesen des Orschadeteigs. Orschade aus Sirop bereitet, schmeckt nicht nur nach angebranntem Mandelöle, sondern hat auch eine gilblich graue Farbe. Zu geschweigen, daß der Orschadesirop den Fehler hat, in wenig Tagen sauer zu werden, wenn er nicht sehr genau verwahret wird, dahingegen der Teig sich lange hält; ihn pflegen auch die Liquoristen zur Bereitung der Orschade selbst zu verfertigen, nicht aber von den Zuckerbäckern zu kaufen. Sie bereiten ihn jedoch nicht auf die vom Verfasser angegebne Weise, indem die Mandeln sich nicht zum feinsten Teige stoßen lassen, wenn die zur Orschade gehörige Menge Zucker gleich Anfangs in den Mörsel dazu kömmt. Hah.

Wir haben alle diese Flüssigkeiten kühle Getränke genannt, erstens, weil man sie den Gästen kalt reichet, zweitens, weil man besonders im Sommer sie mit Eis abzukälten pflegt. Sobald wir die Behandlung des Gefrornen werden angegeben haben, so wird man leicht verstehen können, was es heiße, ein Getränk abzukälten (frapper de glace), da letzterer Ausdruck mit dem Worte Gefrornes in so natürlicher Verbindung steht [114]).

Vom Gefrornen.

Eben diese Flüssigkeiten [115]), von denen wir unter dem Namen der kühlen Getränke geredet haben, zu welchen man den mehr oder weniger zusammengesetzten Rahm, und die Käse zu rechnen hat, diese Flüssigkeiten können in Eis verwandelt werden, und verschaffen in diesem Zustande demjenigen ein Vergnügen mehr, der sich daran letzet. Diese Operation aber erfordert verschiedene Umstände, die wir aus einander setzen müssen. Zuerst ist es nöthig, einen Eiseimer zu haben, ein kleines langes Gefäß, aus Dauben vom Böttiger zusammengesetzt, gegen dessen Boden zu ein

114) Wenn man kühle Getränke in Wasser setzt, worein gröblich gestossenes Eis geschüttet wird, so heißt man dies, mit Eis abkälten, frapper de glace. Ein ganz andres aber ist es, wenn man Scherbete gefrieren läßt, oder zu Schnee macht, da letztere Arbeit, nach Dübuisson, über zwanzig Grade Kälte unter dem Eispunkte nöthig hat, während daß erstere verschiedne Grade über dem Eispunkte seyn kann. Diese Verschiedenheit ist groß und auffallend. Hah.

115) Die vom Verfasser angegebenen kühlen Getränke mit gesalzenem Eise behandelt, um sie zum Gefrornen zu machen, haben lange nicht Konsistenz, weder Saft, noch Zucker genug, daß ein schmalziger Schnee daraus entstehen könnte. Es wird nichts anders erfolgen, als die Flüssigkeit wird verschiedene, unschmackhafte, wässerige Eisspieschen zusammen ziehen, sich selbst aber merklich verändern, ohne daß etwas schneeähnliches zum Vorscheine kommt. Der Verfasser scheint es selbst nicht versucht zu haben. Hah.

Loch ist, welches man mit einem Korkstöpsel wohl verschließt. Nächstdem muß man Gefäße von weisem Eisenblech oder Zinn haben, welche acht bis neun Zoll hoch, oben fünf bis sechs Zoll breit, und unten am Boden etwas enger sind. Einen Zoll von oben herab läßt man auf beiden Seiten ein Blech hervorragen, welches ausgeschnitten ist. Diese blechernen Gefäße haben einen Deckel, welcher genau darauf passet, und welcher, vermittelst der beiden Haken, womit er versehen ist, durch Drehen in die beiden Ausschnitte greift, wovon wir eben geredet haben, wodurch er auf den Büchsen befestigt wird. Ueberdies haben diese Deckel einen runden und starken Handgriff. Die ganze Vorrichtung heiset Sabotiere (Scherbetbüchse). In diese Gefäße muß man die Flüssigkeit thun, die man gefrieren lassen will. Nächstdem versiehet man sich mit einer Art von Löffeln aus weisem Eisenblech, welcher einen etwas langen stabförmigen Griff hat, und einem Schäferstocke (houlette) ziemlich ähnelt, welchen Namen dies kleine Werkzeug führt.

An Orten, wo man viel Gefrornes auf einmal bereitet, muß man einen Keller [116]) haben. Dies ist ein ziemlich starker hölzerner Kasten, dessen Gestalt gleichgültig ist, wenn sie nur einem länglichten Viereck gleichet. Dieser Kasten ist innerlich mit Blech beschlagen. In diesen Kasten kömmt eine engere Büchse von Ei-

116) Dieser Eiskasten ist in Frankreich, nach Dübuisson, längst aus der Mode gekommen, da er einen Endzweck hatte, welchen man jetzt nicht mehr sucht. Es war Gefrornes nach Art des Herzogs von Chantilly (à la Chantilly), wozu man den mit Zucker geschwängerten, und mit Pomeranzenblütwasser gewürzten Rahm zu Schaum schlug, und in diesem Eiskasten als Schaum gefrieren ließ. Da man dies schaumartige Gefrorne verlassen, und sich jetzt des festern bedienet, so ist dies Werkzeug abgekommen, da es blos zur Bereitung des erstern ersonnen ward; deshalb habe ichs auch nicht gezeichnet. Hah.

Eisenblech dergestalt zu stehen, daß unter derselben und an den Seiten vier gute Zoll ledig bleiben, um das gestampfte Eis aufzunehmen. Inwendig bekömmt diese Büchse zwei bis drei falsche blecherne Boden, welche auf Leisten ruhen, und zwei hervorragende Handgriffe haben, um sie nach Gefallen wegzunehmen, und worauf man das Gefrorne stellet. Diese Büchse hat einen Deckel, dessen Seiten in die Höhe gebogen sind, um ebenfalls gestoßenes Eis aufnehmen zu können, wodurch die Büchse mitten in eine Menge Eis kommt und dadurch zu einem künstlichen Eiskeller wird. Der hölzerne Kasten hat nach seinem Boden zu einen kleinen Hahn; das Ganze erhält man an einem kühlen Orte.

Wenn dies Geräthe nun fertig ist, so braucht man weiter nichts als Eis und Salz. Man kann in ganz Paris, und an den Orten, wo Zeughäuser sind, dasjenige Salz wohlfeil und leicht bekommen, welches die Salpetersieder mit ihrem Salpetersude zu liefern verbunden sind, es ist unter dem Namen Salz aus Salpeter (sel de salpêtre) bekannt. Um desto leichter einen Begriff über die Bereitung des Gefrornen zu geben, so will ich ein Beispiel dazu wählen. Es mag Zitronengefrornes seyn. Man bereitet die Limonade, wie wir vorher gesagt haben, nur mit dem Unterschiede, daß man etwas mehr [117]) Zitronensaft in die Flüs-

117) Etwas wollten wir nun eben nicht sagen. Der Unterschied zwischen kühlen Getränken und Scherbeten ist allzu groß. Erstere können ihrer Wässerigkeit wegen nicht zu Schnee gefrieren; indem letztere dagegen viel mehr Konsistenz haben, und anders bereitet werden. Von Scherbet sagt unser Verfasser kein Wort. Der Unterschied ist etwa folgender. Der Verfasser will die zum Gefrornen bestimmte Limonade mit etwas mehr Zucker und Zitronensaft bereitet wissen. Er wird also zu diesem Behufe etwa acht Unzen Zucker in einer Pinte Wasser zergehen lassen, und den Saft von vier Zitronen hineindrücken, da man hingegen zum

sigkeit bringt, und den Zucker über dem Feuer im Wasser schmelzen läßt, welches dem Gefrornen einen gleichförmigen zuckerhaften Geschmack giebt. Man thut zum Beispiele eine Pinte Limonade in jede Scherbetbüchse (sarbotiere) und macht sie zu, dann thut man gestoßenes Eis in den Eimer, worin die beiden Sarbotieren bequem stehen können. Nachdem man ein wenig, ebenfalls gepülvertes, Salz darauf gestreuet hat, so setzt man die beiden Sarbotieren ein, füllt den Eimer vollends mit gestampftem Eise, und einigen Händen voll hie und da eingestreueten Salzes an, bedeckt die Sar-

Zitronenscherbet, oder zu der Limonade, die in Schnee verwandelt werden soll, vier und zwanzig Unzen Zucker in einer Pinte Wasser auflöst, und den Saft von neun bis zehn Zitronen dazu mischt. Scherbet von weisem Rahm kann nur fünf Unzen Zucker in der Pinte vertragen. Die kühlen Fruchtgetränke will der Verfasser aus einer Pinte Wasser, acht Unzen Zucker, und einem Viertel bis halben Pfunde Früchten zusammengesetzt wissen, selbst, wenn sie zu Gefrornem werden sollen. Dahingegen die französischen Liquoristen z. B. um Johannisbeerscherbet zu bereiten, vier Pfund Johannisbeeren, und acht Unzen Himbeeren ausdrücken, das Ganze eine Stunde stehen lassen, durch ein Haarsieb schlagen, und zwei bis vier und zwanzig Pfund Zucker darin auflösen. Kirschscherbet zu bereiten, quetscht man fünf Pfund dieser Frucht aus, mischt diesen Saft mit einem Schoppen Wasser, und zwei Kaffeelöffeln Zitrongeist, läßt es zwei Stunden stehen, seihet es durch ein grobes Tuch, preßt die Hülsen aus, läßt zwei und zwanzig Unzen Zucker in der Flüssigkeit schmelzen, und gießt sie durch einen Filtrirsack von Tuch. Um Erdbeerscherbet zu verfertigen, drückt man vierzehn Unzen dieser Frucht in eine Pinte Wasser, thut ein Löffelchen Zitronengeist dazu, und läßt achtzehn Unzen Zucker darin zergehen. Zur Bereitung des Himbeerscherbets drückt man zwölf Unzen dieser Frucht und vier Unzen Johannisbeere in eine Pinte Wasser, worin man achtzehn Unzen Zucker schmelzt. Ueberhaupt müssen die Scherbete so stark mit Fruchtsäften beladen seyn, und eine so starke Konsistenz erhalten, als der gekochte Rahm, in welchem man drei frische Eidotter geschlagen hat.

Hab.

Sarbotieren mit diesem gestoßenen Eise, rüttelt die Sarbotieren gelinde, indem man mit jeder Hand einen Griff des Deckels hält. Nach Verfluß einer halben viertel Stunde, oder noch eher, deckt man, sobald man bemerkt, daß die Kälte des Eises Strahlen auf dem Deckel bildet, denselben auf, um mit der Eisschaufel (houlette) denjenigen Theil der Flüssigkeit herabzustoßen, welcher sich etwa an den innern Wänden der Sarbotiere in Eisgestalt angehangen hat. Dies wiederholet man verschiedene Mal, bis man sieht, daß diese Flüssigkeit ihre Durchsichtigkeit und Fließbarkeit zu verlieren anfängt. Man muß den Zapfen des Eimers herausziehen, das Wasser, welches aus dem geschmolzenen Eise entstanden ist, herauslassen, seinen Eimer mit frischem Eise und Salze anfüllen, und ohne Zeit zu verlieren, nach öfterer Abstoßung dessen, was in der Sarbotiere gefroren ist, dieselbe beständig rütteln, dergestalt, daß man den Griff, welcher den Deckel hält, rechts und links bewegt. Je mehr der Bereiter des Gefrornen Geschicklichkeit und Geschwindigkeit bei dieser Bewegung anwendet, desto mehr wird das entstehende Gefrorne die Gestalt des Schnees bekommen, und dies ist es eben, was die Gäste verlangen, denn die Wahrheit zu sagen, sollte man es lieber Schnee, als Eis nennen. Nimmt man das Gefrorne einmal heraus, so muß es ein Schnee seyn, in welchem kein Stückchen Eis unter den Zähnen knirschet, man nimmt es mittelst des Eislöffels aus der Sarbotiere und thut es in Gefäße von Fajance, oder weisem Eisenblech, welche im Eiskeller stehen.

Alle Flüssigkeiten gefrieren nicht überein. Es giebt dergleichen, als der Himbeertrank, welche durchaus mit ein wenig Säure vermischt werden müssen, andere erfordern mehr Eis, und längere Zeit. Andere endlich, als die Käse, müssen, nachdem sie so lange geschüttelt worden, bis sie gefroren sind, nachgehends ru-

hig gelassen, und zuletzt noch mit Eise behandelt werden, um Festigkeit, und die Gestalt der Formen zu erlangen. Es ist bekannt, daß diese Käse Rahm zum Grundtheile haben, und daß man, nach Befinden, Zucker, Schokolade, Pistazien und zuletzt geschlagenes Eiweis dazu thut, um die verschiedenen Sorten gefrorner Käse daraus zu bilden.

Es ist unnöthig, wieder auf die kühlen Getränke zurück zu kommen. Aus dem Vorhergehenden sieht man wohl, daß diese Getränke, wenn sie in das Wasser, welches von dem geschmolzenen Eise kommt, gesetzt, und im Eiskeller verwahret werden, einen Grad von Kälte erlangen, welche dem des Gefrornen sehr nahe kommt.

Wenn man den Prozeß, wodurch Gefrornes bereitet wird, genau untersucht, so siehet man, daß er nicht das Resultat der blosen Aufstellung einer Flüssigkeit in die Mitte des schon fertigen Eises, sondern des Eindrucks einer wirklichern und beträchtlichern Kälte ist, die man durch Einstreuung des Salzes in dem Eise erzeugt hat, eine allen Naturkündigern bekannte Verstärkung des Frostes. So wahr ist es, wie wir schon in diesem Werke angemerket haben, daß die von wissenschaftlicher Form, dem Anscheine nach, entferntesten Künste, sich den Wissenschaften nähern, sobald sie der Gelehrte in Betrachtung ziehet.

Wir haben auf die Nothwendigkeit der Bewegung, ja der heftigen Bewegung gedrungen. Nun muß man nicht glauben, daß diese Nothwendigkeit blos die Bildung des Schnees zum Endzweck habe, sie hilft die Gefrierung hervorbringen, und vermehret bis zu einem gewissen Punkte, wo nicht die Stärke der Kälte, doch die Wirkungsart dieses Frostes. Man wird bemerken, daß diese Kälte in den äussern Theilen der Flüssigkeit zu spüren ist, daß sie nach und nach diesem Flüssigen die Durchsichtigkeit benimmt, und daß, wenn man sie ruhig auf die Flüssigkeit wirken läßt, auswärts

lau-

laufende Eisschollen sich bilden, woraus man in Verbindung dieses Phänomens mit denenjenigen, welche die Naturkündiger in ihrer Werkstatt vor sich haben, schließen muß, daß der Frost augenscheinlich die Wirkung einer besondern Bewegung sey, welche sich bestrebt, die Theile einer Flüssigkeit zu nöthigen, sich von einander zu entfernen, nicht durch eine Ausdehnung, wie die Wärme thut, sondern durch eine aus dem Mittelpunkt laufende Richtung der Theile, welche, durch wirkliche Verringerung ihres Umfangs, eine weitläuftigere Stellung unter einander annehmen können, so wie wir sehen, daß ein Kubikzoll Stein zum Beispiele, gepülvert, mehr Raum einnimmt, ohne daß irgend eines dieser Theilchen seine Natur verändert hätte.

Schlüßlich wollen wir noch sagen, daß die Bewegung, welche man den Flüssigkeiten giebt, um sie hier frierend zu machen, den Zucker hindert, sich beim Anfange der Bildung des Eises zu trennen [118]), welches geschehen würde, wenn die Flüssigkeit ruhig in der Sarbotiere stehen bliebe.

Ich habe hier nicht von der Methode geredet, aus dem Gefrornen der Früchte, diese Früchte selbst, vermittelst bleierner Formen mit beweglichen Deckeln zu bilden, noch weniger von dem verschiedenen Gefrornen der Rahme oder Rahmkäse, welche Leute erdacht haben, deren vornehmster Witz darin bestehen muß, ihren Herren so viel Verschiedenheiten und Mannichfaltig-

118) Es ist unmöglich, daß der aufgelöste Zucker sich durchs Gefrieren vom Wasser scheide, welches man daraus sieht, daß Wasser, welches mit Zucker überladen ist, schlechterdings nicht gefrieren kann. Ueberdies thut die Bewegung, die man der Scherbetbüchse giebt, weiter nichts, als daß die am Rand gefrornen Theilchen in die Mitte der Flüssigkeit geschüttelt werden, wodurch die Kälte vermehrt und die übrigen Theilchen der Flüssigkeit genöthigt werden, sich an die schon erzeugten Eistheilchen in Form des Schnees zu hängen, und so ein Ganzes zu bilden. Hab.

tigkeiten vorzulegen, damit die stets gleichgültige Sat-heit derselben zum wenigsten durch den Anblick, oder durch den schönen Namen erquickt werde, welchen die dargebotene Neuigkeit führt, indem diese Arbeit mehr die Sache eines Hofkonditors (officier d'office), als des Limonadenhändlers ist, und da ich, im Begriffe, die Kunst des Limonadenhändlers in ihrem größten Umfange abzuhandeln, nicht weiter gehen durfte, als wo die Arbeiten des Konditors anfangen. Uebrigens wird der Carameliſt, ein zu Lille in Quart gedrucktes Werk, die 1768 in Duodez erschienene Kunst, Gefrornes zu bereiten, es werden die unzähligen Abhandlungen von der Kochkunst, über das Einmachen, die Destillation, die Konditorei, die Wörterbücher u. s. w. Bücher, wovon das eine aus dem andern abgeschrieben, oder die unverdauten Schmieralien der Taugenichte, welche ihren ernsthaften und nachdenklichen Stand vergessen, um Toiletten der Flora, Laboratorien der Flora zusammen zu tragen, alle diese Werke, sage ich, werden die Kleinigkeiten alle lehren, welche in diesem Buche fehlen sollten. Im Namen einer gelehrten Gesellschaft und mit öffentlicher Belehrung beschäftiget, mußte ich das Nützliche dem Angenehmen, und die Kürze der Weitschweifigkeit vorziehen, überdies durch Beispiele unterrichten, die auf jedem Fall anwendbar waren, nicht aber durch einen Haufen Kleinigkeiten belustigen, die den Künstler nichts lehren, und nie seine Kunst vollkommner machen würden. Nun aber ist letzteres der Hauptgesichtspunkt, welchen die verehrungswürdigen Urheber der Idee, die Beschreibung der Künste und Handwerke zu sammeln, gefasset haben. Zuversichtlich frage ich den größten Theil der Künstler, welche diesen Heft lesen werden, (nachdem ich erinnert habe, daß ich in Sachen ihrer Kunst sie nichts gelehrt habe, was sie nicht wissen, ja daß sie ihr Geheimniß haben, welches ich vielleicht nicht entdeckt habe, wodurch ihre Eigen-

genliebe geschmeichelt werden wird,) müssen sie nicht bei dem allen gestehen, daß sie nicht geglaubt hätten, wie viel Einfluß Physik und Chemie auf die Vervollkommnung ihrer Kunst habe? Wenigstens war dies eine der Hauptabsichten, die ich mir zu erfüllen vorsetzte.

Von den Eisgruben.

Nachdem ich von den kühlen Getränken und dem Gefrornen geredet habe, so, glaube ich, wird man es mir nicht übel Dank wissen, wenn ich hier die Anstalten beschreibe, deren man sich bedient, um im Sommer das Produkt der Winterstrenge, das Eis, aufzubewahren.

Man weiß, daß es in verschiedenen Gegenden Europens, und selbst in unserm Frankreich, natürliche Höhlen giebt, in welchen man zu allen Zeiten Eis antrift, dessen sich die benachbarten Einwohner bedienen. Auf den höchsten Bergen findet man die Gipfel derselben fast auf eine Ewigkeit mit so dichtem Schnee bedeckt, welcher dem Eise beikommt, diesen bringt man in die Städte zum Gebrauche der Einwohner.

Die ersten Eisgruben waren nur tiefe Löcher, welche man mit Eis füllete, welches sich darin kürzere oder längere Zeit hielt. Die Kunst hat die Bauart dieser Löcher vollkommner gemacht, und jetzt sind es regelmäßige Gebäude. Anfangs sahe man, daß das Wasser, welches aus den benachbarten Seiten in das Loch spülte, worin man das Eis aufbewahrte, dieses Eis schmolz, und mit ihm abfloß. Hieraus schloß man, man müsse durch eine Mauer diese schädlichen Einsickerungen abhalten, die Eisgruben an einem hohen Orte anlegen, jedoch gegen die allzu starke Wirkung der Sonne verwahrt, wozu die Aussicht nach Norden das vortheilhafteste zu seyn schien. Man sahe hernach, daß die ganze Masse Eis, besonders im Sommer, allemal ein wenig schmolz, und daß das Daseyn einer ersten Menge Wasser die gewisse Ursache des Schmelzens und

des

des Zerfallens der über einander gehäuften Eisstücken ward. Man sahe die Nothwendigkeit ein, diesem natürlichen und unvermeidlichen Zufalle einen Ausgang zu verschaffen, welcher diesem Wasser keinen Aufenthalt in der Eisgrube verstattete, und die eingeschlossenen Eisschollen immer trocken erhielt. Aus diesen allmälig auf einander gefolgten Betrachtungen entstand der Riß, welchen man jetzt bei Erbauung der Eisgruben befolgt. Man sucht vorzüglich einen entweder durch die Natur oder durch Buschwerk in Schutz gesetzten hohen Ort aus. In Ermangelung einer bessern Stelle nimmt man einen Abhang gegen Mitternacht dazu.

Man verfertigt ein rundes und etliche vierzig Fuß tiefes Loch, unten im Boden mauert man eine Vertiefung sechs bis sieben Fuß tief, welche einen Abzug bildet, welcher im Mittelpunkte des Eisgrubenbodens herab gehet. Dieser Boden erhebt sich als ein umgekehrter Kegel von sechs bis sieben Fuß Weite am Boden dergestalt, daß die Eisgrube oben zu Tage acht und zwanzig Fuß weit wird. Die Gestalt dieses Gebäudes ist rund, die Mauern sind von in einander geschrötelten Quatersteinen, und die Ausfüllungen von gespitzten Bruchsteinen, alles mit Kalk und Zement verbunden.

War es jemals nützlich, einen so vollkommnen Zement zu entdecken, als derjenige ist, welchen Herr Loriot [119] kürzlich bekannt gemacht hat, und dessen Zu-

119) Was von Loriots Mörtel mir bekannt ist, ist etwa folgendes: man hat gewöhnlichen Mörtel, das ist, gelöschten Kalk mit so wenig, wie möglich, Wasser angerührt, und mit zwei Drittheilen, oder, welches einerlei ist, mit noch-mal so viel Ziegelmehl oder Flußsand vermischt, als Kalk zur Mischung gekommen. Diesen gewöhnlichen, angerührten Mauerkalk, welcher schon längst bereitet seyn kann, verdünnet man gleich vor dem Gebrauche mit etwas Wasser, rührt ein

Zubereitung vom Herrn von Morvaux zur Vollkommenheit gebracht ist, so war es ohne Widerrede bei der Erbauung der Eisgruben, wovon man den Vortheil einsehen wird.

Man bedeckt die Eisgruben auf zweierlei Art. Man bauet entweder eine Art steinerne Kuppel darüber, oder man setzt ein Zimmerwerk darauf, welches man mit Stroh deckt, und glaubt allgemein, daß unter beiden Methoden die letztere den Vorzug hat, die Strahlen der Sonne am besten einzusaugen, und folglich die Eisgrube am besten zu verwahren.

Es ist unnöthig zu erwähnen, daß, um in jede Eisgrube zu kommen, man im Dache eine doppelte Thüre lasse, daß man über dieser Thüre einen Kloben und ein Seil nebst einem Eimer anbringe, und daß inwendig an der Mauer herab eine ähnliche Leiter hersteige, als diejenige ist, deren sich unsere Steinbrecher bedienen, um in ihren Bruch zu kommen.

Um eine Eisgrube anzufüllen, wird das Abzugsloch (puisard) mit einigen eisernen Stäben belegt, worauf eine Schicht starkes Rohr höchstens einen Fuß stark kommt, dann wirft man die Schollen darüber, die man vorher zerschlagen muß, damit sie sich gleichförmig in einander schichten, indem die Hauptsache darauf

ein Fünftel dieses Mörtels frisch gebrannten, ausgesuchten, und fein gepülverten ungelöschten Kalk darunter, macht von beiden eine genaue Vermischung durch starkes Umrühren der Masse, und verbraucht diesen Kitt augenblicklich nach der Vermischung. Dieser Mörtel kömmt, sobald er vermauert worden, in eine inre Gährung und Hitze, wodurch das Mauerwerk steinhart verbunden wird. Auf das Verhältniß des gewöhnlichen Kalkmörtels, gegen das zu zumischende Kalkpulver, auf die Güte dieses ungelöschten Kalkpulvers, auf das gehörige Verhältniß Wasser, und auf den geschwinden Verbrauch dieses Kitts gleich nach der Zusammenmischung kömmt alles bei diesem loriotischen Mörtel an. Hab.

auf hinausläuft, daß so wenig als möglich Zwischenräume bleiben. Wenn die Eisgrube voll ist, bedeckt man sie ebenfalls mit Schilf zwei Fuß hoch, man macht die erste Thüre zu, und verstopft die Ritzen daran, worauf man auch die zweite zumacht, und die Eisgrube bis auf die Zeit zuläßt, wenn die Hitze das darin enthaltene Eis nützlich macht.

Während dieser Zeit ist ein wenig Wasser zwischen den Eisschollen herausgeschwitzt, welches bald mit ihnen eine gleiche Festigkeit annimmt, so daß man oft genöthigt ist, das Eis mit Karsten loszuhacken. Mit einer hölzernen Schüppe ladet man dasselbe entweder in eine Art hölzerner Butten, wie sich derselben der Winzer zum Fortschaffen der Weintrauben bedient, oder in mit Bretern bedeckte Wagen. Denn man siehet sorgfältig darauf, sich eiserner Geräthschaften darzu so wenig als möglich zu bedienen. Das Eis wird Pfundweise und zu einem ziemlich mäßigen Preise von den Limonadenhändlern und einigen Bierschenken verkauft. Da aber dem Gierigen nichts unbeträchtlich ist, so hat sich vor einigen Jahren ein Mensch gefunden, welcher sich unterstand, alle königliche und andere Eisgruben in Pacht zu nehmen, um der alleinige Verkäufer des Eises in der Hauptstadt zu seyn, und welcher in der That blos in diesem einzigen Jahre, in welchem er die Erlaubniß dazu hatte, das Eis zu einem dreimal so hohen Preise, als es gewöhnlich kostet, verkaufte. So wichtig ist es für eine aufgeklärte Regierung, sich durch keine Betrachtung verführen zu lassen, wenn es auf ausschließende Privilegien ankommt, welche stets die Habsucht verlangt, unter welcher Gestalt sie sich auch zeige.

Beschreibung der Kupfertafeln.

Erste Tafel.

Erste Abbildung, eine Kornbrantweinbrennerei von der besten Art. Man siehet in

δ, die Linie des Fußbodens,

A, den faulen Heinzen, zwei Fuß in die Erde gesenkt,

h, seine innre Hölung, worein das Feuermaterial, Holz, Torf, Erd- oder Steinkohlen geschüttet wird.

i, ist der Deckel auf die Mündung, von gegossenem Eisen, Kupfer, gebranntem Thone, oder Stein.

k, sind die drei Ketten, woran die Platte in die Höhe gehoben wird.

c, c, c, c, c, c, c, sind die eisernen Roststäbe, worauf das Feuermaterial zu liegen kommt, um durch die Luft, welche aus der

α, Aschenherdsthüre hereindringt, angefacht, und im Brennen erhalten zu werden.

f, der blecherne Schieber, welcher diese Thüre regiert, und von der

g, Kette in verschiedenen Höhen erhalten wird.

d, das Gemäuer des Aschenherdes selbst.

b, b, b, drei Zuglöcher, die aus dem Heinzen die Hitze weiter führen.

l, l, l, l, die eisernen Ringe und Stäbe, welche den Heinzen in beständiger Festigkeit erhalten.

y, ein Abziehblasenofen, welcher seine Hitze ebenfalls aus dem Heinzen erhält, mit seinem

z, Schlangenröhrständer.

E, das Gemäuer des Ofens zur Lutterblase, im Durchschnitte

B, die Brantweinblase selbst von Kupfer.

p, die Zapfröhre, die durch das Gemäuer des Ofens dringt, zur Ausladung der darin enthaltenen Flüssigkeiten, äusserlich mit einem Zapfen versehen, den man hier nicht siehet.

n, das Rostsieb.

m, m, der kupferne Ring, welcher mit Schlaglothe an die Mündung der Blase gelöthet, zur Aufnahme des Blasenhutes dient.

Die Blase selbst steht auf verschiedenen

o, o, o, hervorragenden Steinen, die zur Hälfte im Gemäuer sitzen.

Sie erhält ihr Feuer aus der

b, Heinzenröhre, welche aus der Erde empor steigt, und sich unter der Blase ausladet,

e, der Zugschieber regieret sie.

C, der zinnerne Blasenhut in einen rechten Winkel zugespitzt.

u. u, seine Traufrinne, die sich in den

v, herabsteigenden Schnabel eröfnet.

D, der kupferne Hutabkühler, oder Mohrenkopf, welcher sammt dem Hute durch die in

s, vereinigten drei Ketten, vermittelst des

G, Hebels abgehoben und aufgesetzt werden kann.

q, die Rauchröhre des Blasenofens.

F, der Schlangenröhrständer, worin

H, die

H, die zinnerne Schlangenröhre abgekühlt, und von den
t, t, t, drei kupfernen Stäben aufrecht erhalten wird.
I, die Vorlage, welche in ihrem Loche liegt.
r, ein Spundstück, das Kühlwasser durch die
β, γ, Hähne in den Hutabkühler und Schlangenröhrständer zu lassen.

Zweite Abbildung.

n, das auf den Boden der Blase zu stellende Roststeb, ein kupferner Ring mit drei Füßen, und mit Drahtgitter überspannt. Man kann drei Ringe daran befestigen, um es bequem in die Blase, und wieder heraus heben zu können.

Dritte Abbildung.

K, der Maischbottig, mit seiner
w, Rührkrücke, die an
x, einer Kette getragen wird, welche oben her befestigt ist.

Zweite Tafel.

Das Abzieh- und Durchseihgeräthe.

Erste Abbildung, die Destillirblase im Wasserbade.

A, A, das Gemäuer des Ofens.

B, der Ort für die Feuerherdsthüre;

C, für die Aschenherdsthüre.

f, der eiserne Rost.

Am besten ist es jedoch, statt des unmittelbaren Feuerns unter der Abziehblase sich auch hierzu der Hülfe des Heinzen zu bedienen; das Feuer wird gleicher und gewisser dadurch regiert.

D, die kupferne Küpe mit Wasser bis in

z, angefüllet, welches, wenn es siedet,

E, die zinnerne Blase ebenfalls ins Kochen bringet.

Man siehet in

a, eine messingene Kapsel, welche in die Wasserbadküpe hereingehet, und zur Aufnahme des

y, Wärmemessers bestimmt ist.

b, der kupferne Ring, welcher um die Mündung der zinnernen Blase gelöthet ist, und den Hals des

F, zinnernen Hutes aufnimmt. Der Hut selbst, ein holer Kegel, welcher sich in einen Winkel von 85 Graden zuspitzt, hat in

c, c, seine Traufrinne, die sich in den ebenfalls zinnernen

d, Schnabel eröfnet.

G, der kupferne Abkühler, welcher den Hut mit kaltem Wasser umgiebt. Das erwärmte Wasser läuft durch

e, die Röhre oben ab.

Zweite Abbildung, der gläserne Trichter zu kleinen Probeflüssigkeiten,

l, der Bauch des Trichters, in dessen Boden man Baumwolle legt.

m, die Spitze, welche in den Hals einer Flasche gesteckt wird, und wodurch die helle Flüssigkeit seihet.

n, die Mündung des gläsernen Trichters, worauf

k, der ebenfalls gläserne Stöpsel passet.

Dritte Abbildung, der verschlossene blecherne Filtrirtrichter,

g, der Leib des Trichters,

x, die walzenförmige hole Pfeife des Trichters,

h, der Deckel darauf mit seiner

i, Handhabe.

Vierte Abbildung, derselbe blecherne Trichter, größer, im Durchschnitte.

u, die Mündung des Trichters, worauf der Deckel passet.

x, die Pfeife des Trichters, welche in dem Flaschenhalse zu stehen kommt, und den Trichter senkrecht erhält.

w, die Spitze des Filtrirsacks, welcher von allen Seiten einen halben Zoll weit von dem Trichter abstehet.

v, v, v, die inwendig im Trichter befestigten Ringe, woran der Filtrirsack senkrecht hänget.

Fünfte Abbildung, ein Heber, nach meiner Art, wodurch die hellen Liqueure von ihrem Satze abgesogen werden, und welcher auch zum Abziehen der Brantweine, und des Weingeistes dient.

r, eine messingene Knieröhre, oder der Heber selbst, wovon

a, die eine Mündung in die abzufüllende Flüssigkeit hereingehet;

b, die zweite Mündung, welche in die Flasche gehet, worein die Flüssigkeit herüber laufen soll.

t. die gläserne Saugröhre,

c, deren Mündung man in den Mund nimmt, und woran man so lange ziehet, bis man die Flüssigkeit in den untern Theil dieser gläsernen Röhre treten sieht.

o, der messingene Hahnwirbel, welcher den Zugang zu dieser Glasröhre eröfnet, wann er den Zugang zur Mündung b, verschließt, und die Mündung nach b, eröfnet, wann er den Zugang nach

s, versperret; ein Stück messingener Röhre, welche das Knie der Glasröhre in sich aufnimmt, und damit verkittet ist.

Sechste Abbildung, der zum Heber gehörige Hahnwirbel selbst. In

q, das völlig durchbohrte Loch, in dessen Mitte sich

p, das Querloch eröfnet.

In dieser Lage wird der Wirbel im Heber die Gemeinschaft der auszuhebenden Flüssigkeit mit der gläsernen Saugröhre unterhalten; den vierten Theil des Zirkels aber rechts herumgedrehet, wird er die angesogene Flüssigkeit aus a, in b, herüber zu laufen verstatten, indem er zugleich die Gemeinschaft mit s, verschließt. Diese drei Oefnungen des Hahnwirbels müssen genau gebohrt der Hahn selbst aber genau in seine Pfanne eingeschmirgelt seyn.

Dritte Tafel.

Das Kaffeebrennen, die Bereitung der Schokolade, und die Verfertigung des Gefrornen.

Erste Abbildung.

A, die Kaffeetrommel von starkem Eisenbleche, die an ihrer
a, Welle mit dem
b, Drehlinge herumbewegt wird.
e, das Thürchen, worein der rohe Kaffee geschüttet wird mit seiner
f, Klinke.

B, der blecherne Feuerkasten, worüber der Kaffee gebrannt wird,
g, g, die Heizlöcher.
c, c, c, c, die eisernen Füße daran, mit ihrem
d, Sperriegel.

Zweite Abbildung,

der Kakaostein, worauf der Schokoladeteig präpariret wird.

A, der Stein selbst, welcher in seiner Mitte ausgeschnitten, oder vertiefet ist.
b, das Brustbret, gegen welches sich der Arbeiter mit dem Leibe stemmt, um mit gehörigen Kräften die stählerne
a, Rolle in dem Kakaoteige hin und her bewegen zu können.
c, c, das hölzerne, oder besser eiserne Gestelle, welches mit

B, Bretern, oder vielmehr Bleche zu einem Kasten verschlagen ist.
d, d, die Thüren, wodurch die Pfannen mit glühenden, mit Asche bedeckten, Kohlen in den Verschlag zur Erhitzung des Steines gesetzt werden.

Dritte Abbildung, die stählerne

h, Rolle, die sich in ihren hölzernen
i, i, Handgriffen bewegt, zur Feinreibung des Schokoladeteigs auf dem Präparirsteine.

Vierte Abbildung, ein Schokoladekocher von Eisenblech,

m, der Deckel mit seinem Handgriffe, und dem
n, Loche, worein von der holen Seite des Deckels der Stiel des Quirls gesteckt wird, um die im Kocher befindliche Schokolade zu Schaume zu quirlen,
o, der Handgriff des Schokoladekochers.

Fünfte Abbildung, die Scherbetbüchse, von Zinne,

r, ihre Mündung, worauf
q, der Deckel genau passet. An dem
p, Handgriffe wird die Scherbetbüchse unaufhörlich herum beweget.

Sechste Abbildung.

D, der Eiseimer von Böttigerarbeit, mit
v, Eise, mit Salz untermischt, angefüllet, worin
E, die Scherbetbüchse stehet, die an ihrem
p, Handgriffe unaufhörlich herum gedrehet wird.

Siebende Abbildung, die Eisschüppe, das an die innern Wände der Scherbetbüchse sich ansetzende Eis des Scherbets in die Mitte zu stoßen,

a, das schüppenförmige Eisen, in welchem der hölzerne
b, Schaft stecket.

Vierte Tafel.

Die Eisgrube, an dem Abhange eines Hügels unter der Erde ausgehölet, ausgemauert, und mit einer Schlotte, und einem Dache versehen.

Erste Abbildung, der über der Erde hervorragende Theil der Eisgrube,

A das Strohdach,
B, die doppelte Thüre,
C, der Anfang des Gemäuers.

Zweite Abbildung, die Eisgrube im Durchschnitt

A, das Strohdach mit seinem Sparrwerke,
C, die zwiefache Thüre.
a, die Rolle, worüber
b, das Seil herab in die Grube gehet, um
e, den Eimer mit Eise angefüllet herauf zu ziehen.
B, das Gemäuer der Grube von Quatersteinen, welches kegelförmig gewölbet, sich unten verengert, und in eine in die Erde eingetiefte, ausgemauerte
E, Abzucht sich endiget, welche mit
r, einem eisernen Roste, und Schilf, oder Reisbündeln überlegt ist.
D, das eingestampfte Eis selbst, obenher mit Schilf, Stroh, oder Reisholz bedeckt.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Tab. I.

Fig. 2.

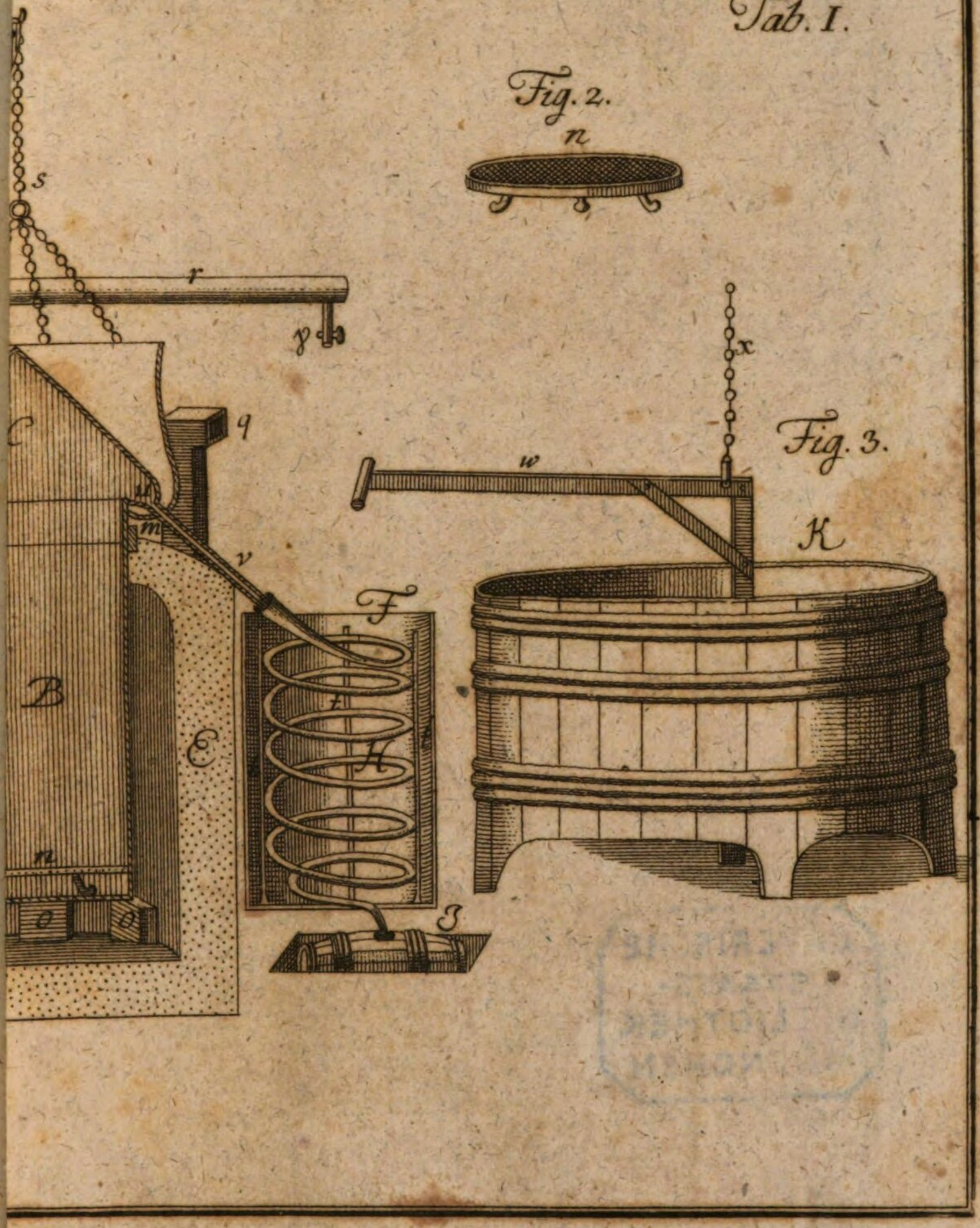


Fig. 3.

Tab. II.

Fig. 1.

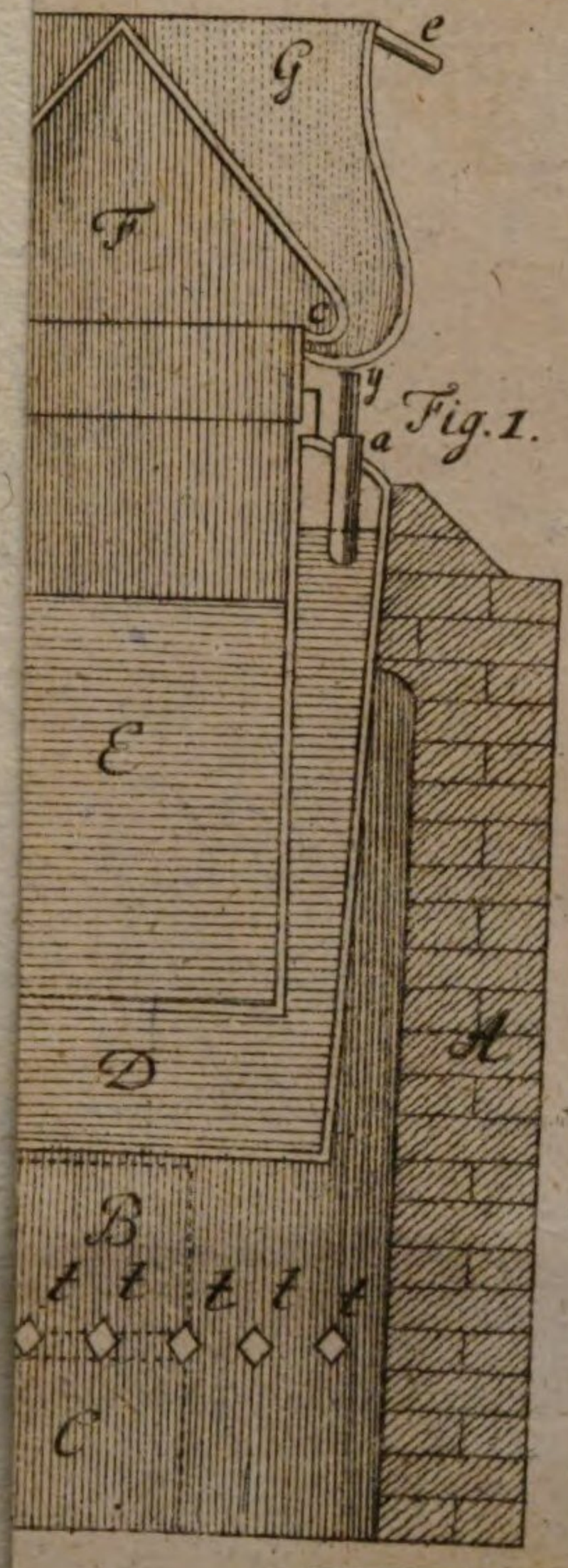
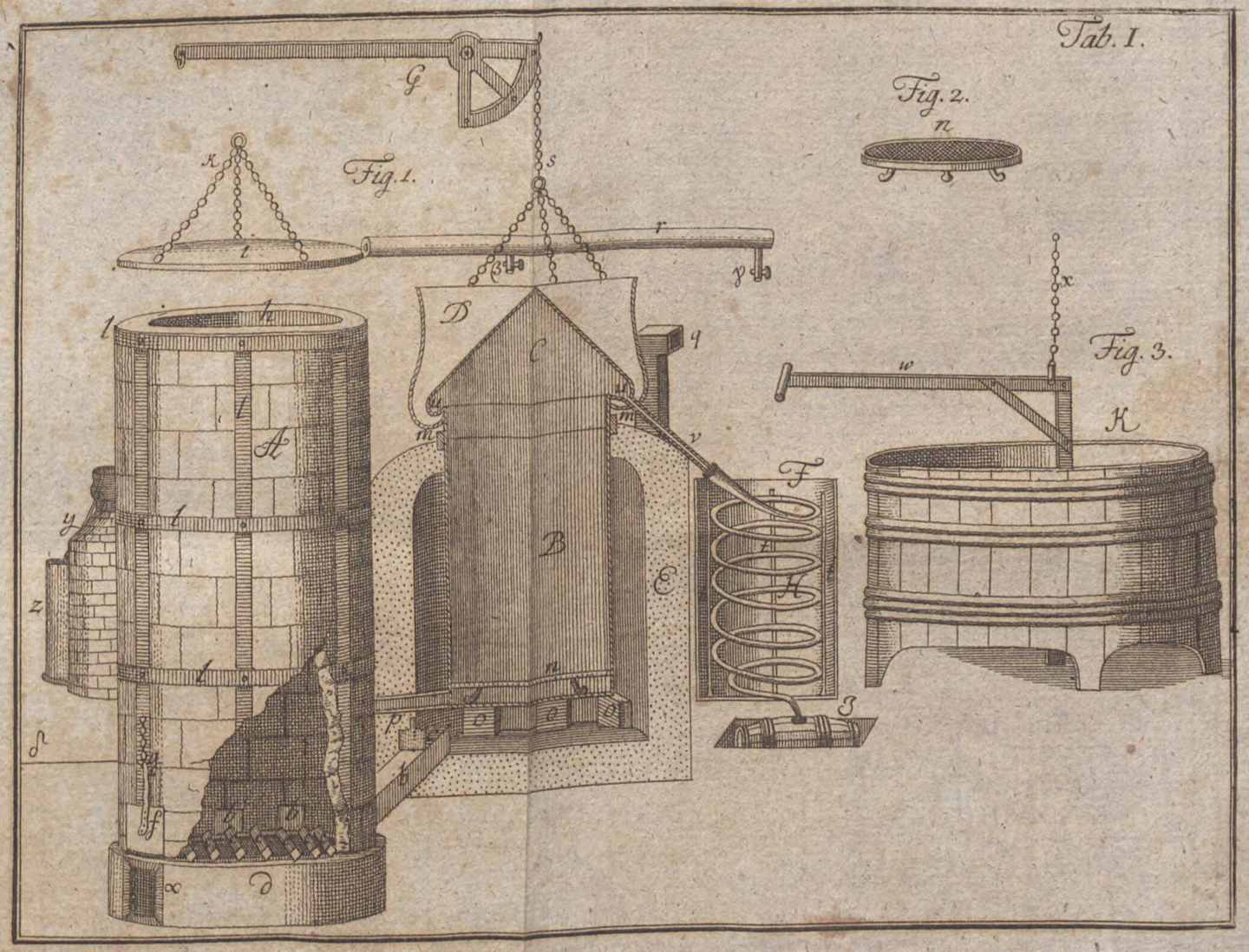


Fig. 3.

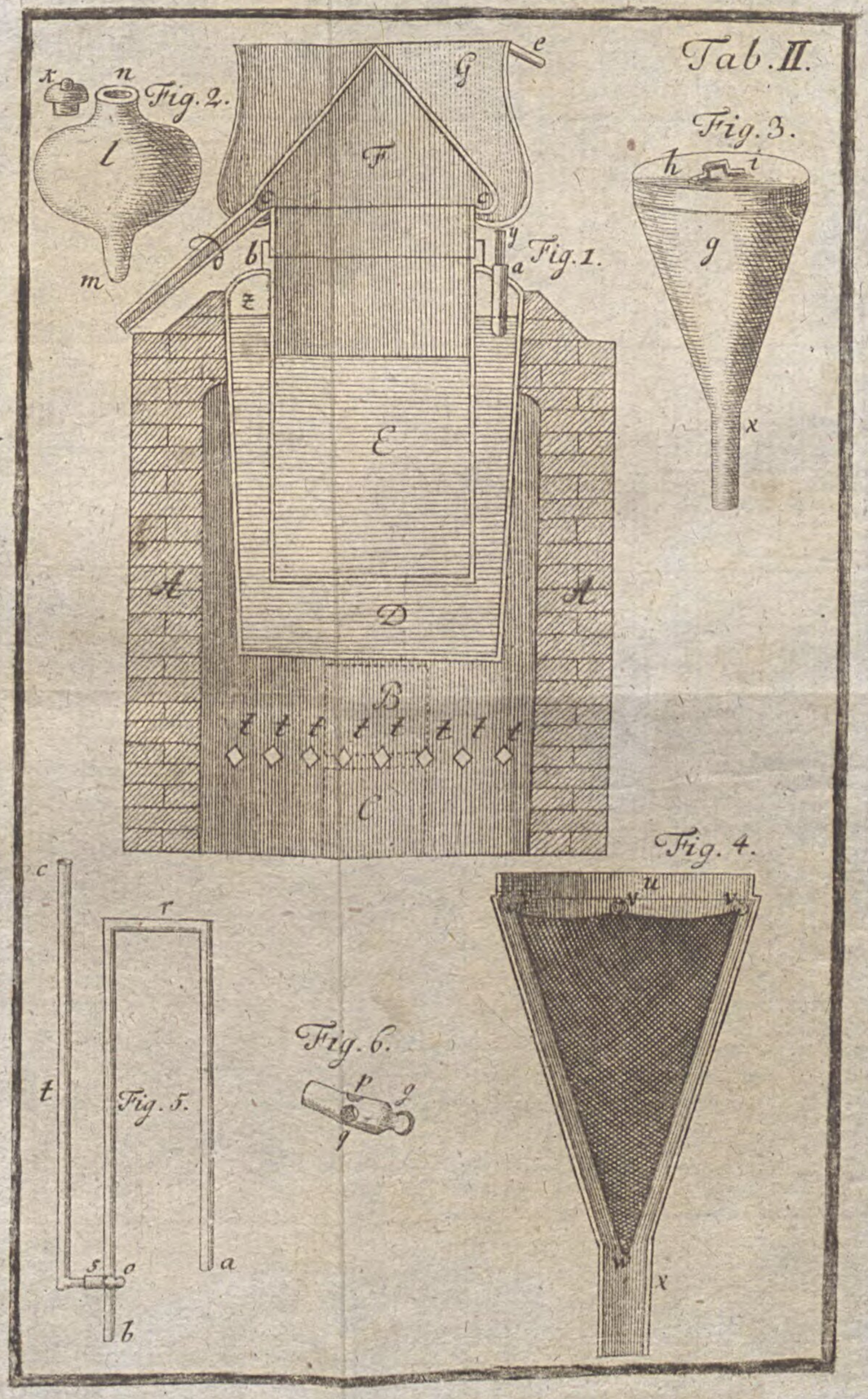
Fig. 4.

g. 6.

Tab. I.



Tab. II.


x
n
Fig. 2.
l
m
G
e
F
b
a
Fig. 1.
E
A
A
D
B
C
Fig. 3.
h
i
g
x
c
r
t
Fig. 5.
s
o
a
b
Fig. 6.
p
q
Fig. 4.
u
v
w
x

Tab. III.

Fig. 1.

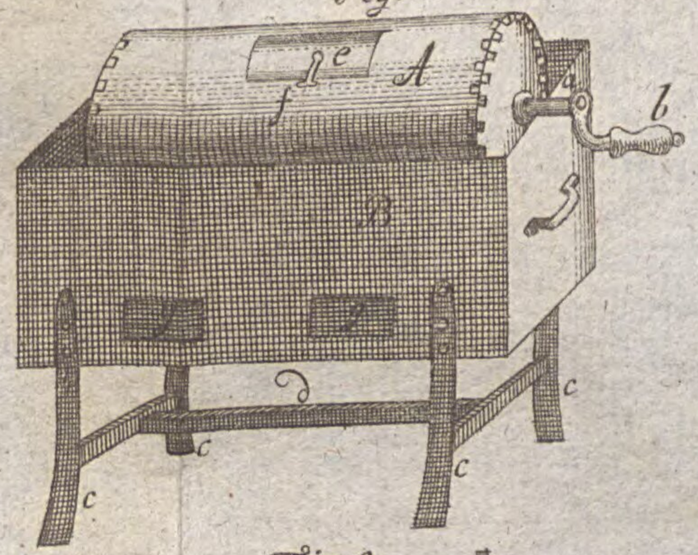


Fig. 2.

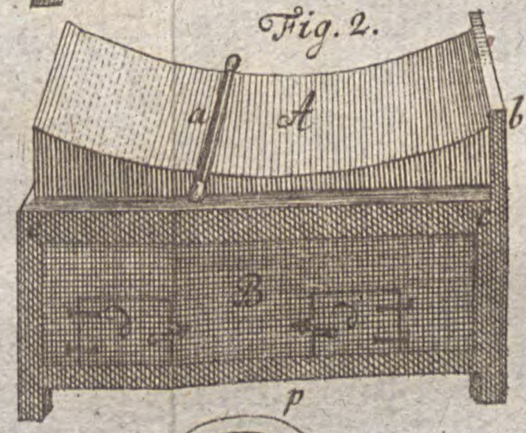


Fig. 3.

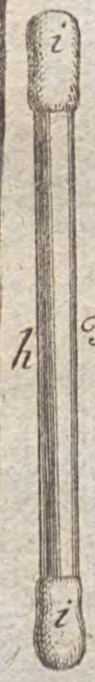


Fig. 4.

Fig. 5.

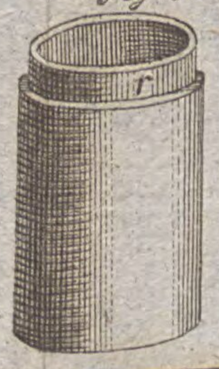
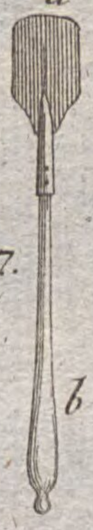


Fig. 6.

Fig. 7.



Tab. IV.

Fig. 1.

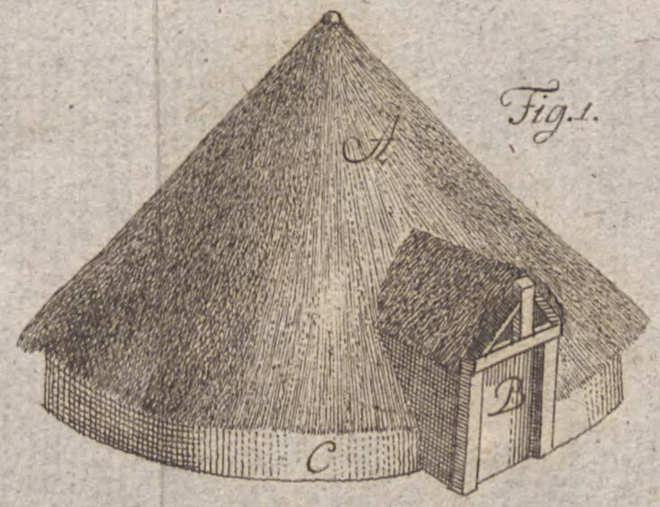
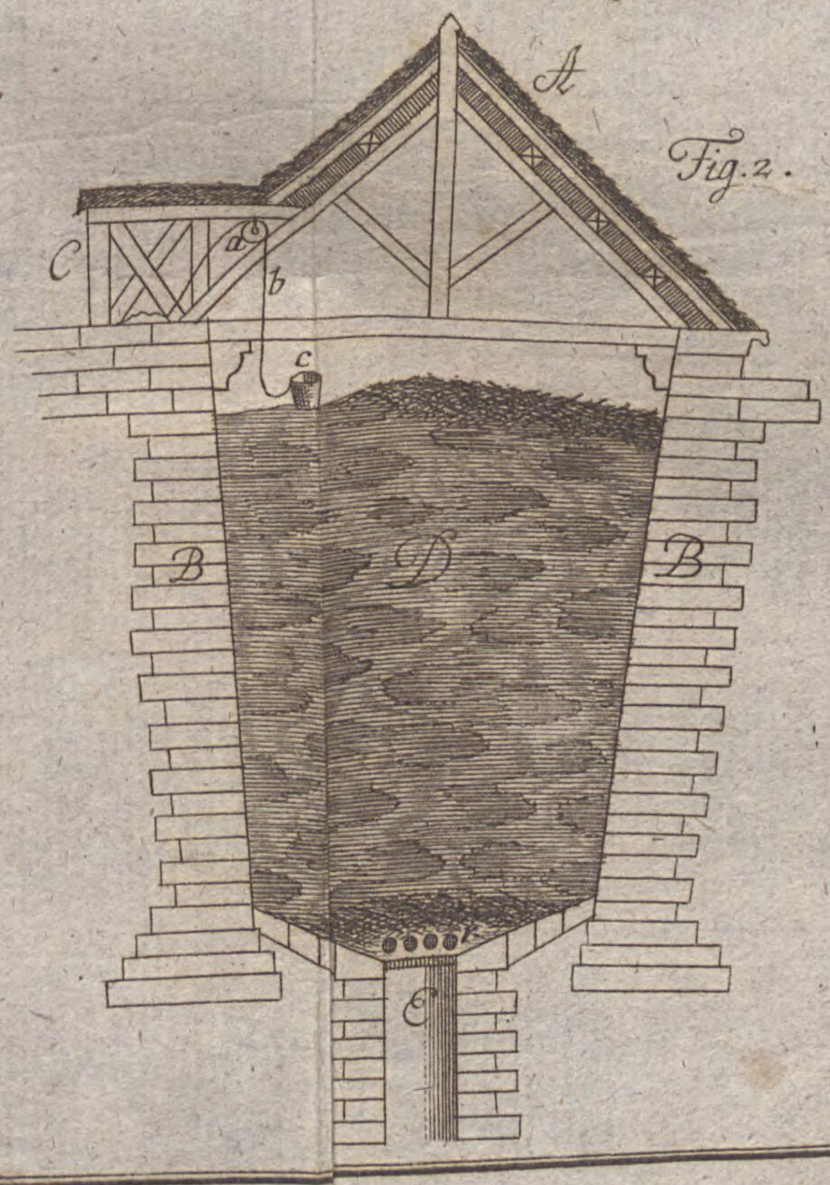


Fig. 2.



Bayerische
Staatsbibliothek
München

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Demachy, Jacques-François, / Dubuisson, / Struve,

Der Liqueurfabrikant

Bd.: 1

Leipzig (1785)
Oecon. 770-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295625-5
VD18 90045394